

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 139/2026

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE CONTENDA/PR**, por meio do setor responsável pelas licitações, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 288, de 18 de dezembro de 2023, Decreto Municipal nº 008/2024 de 22 de janeiro de 2024, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos.**

1.2. De acordo com condições e especificações no presente Edital, inclusive seus anexos, notadamente o **Anexo I**, que veicula o Termo de Referência, para atender à solicitação da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos, Secretaria Municipal de Indústria, Agropecuária e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social, Secretaria Municipal de Administração processo digital nº 5091/2026.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas na Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil "BLL" e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

1.4. A competição se dará por **MENOR PREÇO por item.**

1.5. Modo de Disputa: **aberto**

1.6. Este edital prevê, conforme o caso, a divisão de lotes inteiros destinados à ampla concorrência, lotes divididos em cotas principais (destinados à ampla concorrência) e em cotas reservadas (destinadas exclusivamente à contratação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte), bem como Lotes inteiros exclusivos destinados à contratação de Micro e Pequenas empresas, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006, descritos conforme termo de referência.

2. DATA DE ABERTURA

2.1. O recebimento das propostas, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço bllcompras.com, conforme datas e horários definidos abaixo:

Recebimento das Propostas: das 08h00m do dia 29/06/2026 as 08h30m do dia 13/07/2026.

Abertura das Propostas: das 08h31m do dia 13/07/2026 as 09h:00m do dia 13/07/2026

Início da Sessão da Disputa de Preços: 09h01m. do dia 13/07/2026

2.2. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).



3. PREÇO MÁXIMO

3.1. Valor máximo estimado para este Pregão é de **R\$ 3.570.408,54 (três milhões quinhentos e setenta mil quatrocentos e oito reais e cinquenta e quatro centavos.)**

3.2. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação correrão no exercício de 2026 pelas dotações conforme segue



MUNICÍPIO DE CONTENDA
Informação de Dotação Orçamentária

07.001.10.122.0019.2.041.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
07.003.10.301.0019.2.043.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
07.003.10.301.0019.2.044.339030	MATERIAL DE CONSUMO	303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)
07.003.10.302.0019.2.046.339030	MATERIAL DE CONSUMO	494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde
07.003.10.305.0019.2.049.339030	MATERIAL DE CONSUMO	494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde
08.001.08.122.0021.2.051.339030	MATERIAL DE CONSUMO	934-Bloco de Financiamento da Proteção Social Básica - SUAS
05.003.18.541.0009.2.020.339030	MATERIAL DE CONSUMO	511-Taxas - Prestação de Serviços
06.002.12.361.0013.2.023.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
07.003.10.301.0019.2.043.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde - superávit
07.003.10.301.0019.2.043.339030	MATERIAL DE CONSUMO	34942-Emendas Parlamentares Individuais Custeio SUS - superávit
07.003.10.302.0019.2.046.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
07.003.10.304.0019.2.048.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde - superávit
07.003.10.305.0019.2.049.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.001.08.122.0021.2.051.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.002.08.243.0021.6.052.339030	MATERIAL DE CONSUMO	934-Bloco de Financiamento da Proteção Social Básica - SUAS
06.002.12.361.0013.2.024.339030	MATERIAL DE CONSUMO	103-5% sobre Transferências Constitucionais FUNDEB
07.003.10.304.0019.2.048.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.001.08.122.0021.2.051.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.002.08.243.0021.6.052.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3880-Contribuições e Legados de Entidades não Gover. ECA/FMDCA - superávit
08.002.08.243.0021.6.052.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3934-Bloco de Financiamento da Proteção Social Básica - SUAS - superávit
08.002.08.243.0021.6.054.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.002.08.243.0021.6.055.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.003.08.245.0021.2.090.339030	MATERIAL DE CONSUMO	941-Bloco de Financiamento da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade

3 de 6



MUNICÍPIO DE CONTENDA
Informação de Dotação Orçamentária

Nº dotação: A07/2024
De: Departamento de Contabilidade
Para: Departamento de Licitação
Data: 11/06/2026

Em atenção ao requerimento expedido pelo(a) Secretário Municipal de Administração JAIME KIATKOSKI, Secretário Municipal de Indústria, Agropecuária e Meio Ambiente Interino ARY ALBERTI NETO, Secretário Municipal de Educação, Cultura e Esportes SILVANA CAVALIM DE SOUZA, Secretário Municipal de Saúde JULIANO JEAN DA SILVA, Secretário Municipal de Promoção e Assistência Social ANGELA MAYER DE SOUZA DIGNER, Secretário Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos ARY ALBERTI NETO, em sob o nº de processo 5091/2026, informamos a existência de dotação orçamentária para abertura de procedimento licitatório via registro de preços, **Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amarras de alimentos**, com valor máximo de **R\$ 3.570.408,54**, para atender as necessidades da(s) Secretaria(s), conforme abaixo:

PROGRAMÁTICA	DESCRIÇÃO	FONTE
03.001.04.122.0003.2.007.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
05.002.22.661.0010.2.016.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.361.0013.2.024.339030	MATERIAL DE CONSUMO	104-Demais Impostos Vinculados à Educação Básica
06.002.12.361.0013.2.024.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.361.0013.2.024.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.361.0015.2.027.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1042-Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
06.002.12.361.0015.2.027.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	31042-Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
06.002.12.361.0016.2.028.339030	MATERIAL DE CONSUMO	107-Salário-Educação
06.002.12.366.0015.2.026.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.367.0013.2.032.339030	MATERIAL DE CONSUMO	103-5% sobre Transferências Constitucionais FUNDEB
06.002.12.367.0013.2.032.339030	MATERIAL DE CONSUMO	104-Demais Impostos Vinculados à Educação Básica
03.001.04.122.0003.2.006.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
05.003.18.541.0009.2.020.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.361.0013.2.024.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	104-Demais Impostos Vinculados à Educação Básica
06.002.12.361.0016.2.028.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO	107-Salário-Educação

1 de 6



MUNICÍPIO DE CONTENDA
Informação de Dotação Orçamentária

06.002.12.365.0012.2.029.339030	MATERIAL DE CONSUMO	104-Demais Impostos Vinculados à Educação Básica
06.002.12.365.0012.2.029.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	104-Demais Impostos Vinculados à Educação Básica
06.002.12.365.0015.2.030.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1042-Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
06.002.12.367.0013.2.032.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	104-Demais Impostos Vinculados à Educação Básica
06.004.13.392.0017.2.038.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.004.23.695.0027.2.093.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
07.003.10.301.0019.2.043.339030	MATERIAL DE CONSUMO	494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde
07.003.10.302.0019.2.046.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde - superávit
05.001.20.606.0008.2.015.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.001.12.122.0011.2.022.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.361.0013.2.024.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3104-Demais Impostos Vinculados à Educação Básica - superávit
06.002.12.361.0013.2.024.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	103-5% sobre Transferências Constitucionais FUNDEB
06.002.12.365.0012.2.029.339030	MATERIAL DE CONSUMO	103-5% sobre Transferências Constitucionais FUNDEB
06.002.12.365.0012.2.029.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.365.0012.2.029.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	103-5% sobre Transferências Constitucionais FUNDEB
06.002.12.365.0015.2.030.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.366.0015.2.026.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1042-Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
06.002.12.367.0013.2.032.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.367.0013.2.032.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.005.27.812.0018.2.039.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)

2 de 6



MUNICÍPIO DE CONTENDA
Informação de Dotação Orçamentária

08.003.08.245.0021.2.090.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.361.0015.2.027.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
06.002.12.366.0013.2.031.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
07.003.10.301.0019.2.043.339030	MATERIAL DE CONSUMO	303-Saúde - Receitas Vinculadas (E.C. 29/00 - 15%)
07.003.10.304.0019.2.048.339030	MATERIAL DE CONSUMO	510-Taxas - Exercício Poder de Polícia
07.003.10.304.0019.2.048.339030	MATERIAL DE CONSUMO	494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde
08.002.08.243.0021.6.052.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.002.08.243.0021.6.055.339030	MATERIAL DE CONSUMO	941-Bloco de Financiamento da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade
08.003.08.245.0021.2.090.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3864-REPASSE SIGTV ESTRUTURAÇÃO DA REDE DE SERVIÇOS SUAS 2023
08.003.08.245.0021.2.090.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	3884-TRANSIFERENCIA - DELIB. 27/2024 CEAS/PR - VIDAS AQUECIDAS F 884 - Superávit
06.002.12.365.0012.2.029.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.002.08.243.0021.6.055.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3941-Bloco de Financiamento da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade - superávit
06.002.12.367.0013.2.032.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	103-5% sobre Transferências Constitucionais FUNDEB
07.003.10.301.0019.2.043.339030	MATERIAL DE CONSUMO	34941-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde - superávit
07.003.10.301.0019.2.044.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
07.003.10.305.0019.2.049.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3494-Bloco de Custeio das Ações e Serviços Públicos de Saúde - superávit
08.002.08.243.0021.6.052.339030	MATERIAL DE CONSUMO	787-Transferências Voluntárias Públicas Estaduais - Piso Paramense de Assistência Social.
08.003.08.245.0021.2.090.339032	MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUICAO GRATUITA	941-Bloco de Financiamento da Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade
08.002.08.243.0021.6.052.339030	MATERIAL DE CONSUMO	1000-Recursos Ordinários (Livres)
08.002.08.243.0021.6.052.339030	MATERIAL DE CONSUMO	30787-Transferências Voluntárias Públicas Estaduais - Piso Paramense de Assistência Social - superávit
08.002.08.243.0021.6.052.339030	MATERIAL DE CONSUMO	3895-DELIBERAÇÃO Nº 013/2025 - SEPCA/PR -

4 de 6



5. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

5.1 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, 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.

5.2 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.

5.3 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.4 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 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

5.5 Não poderão disputar esta licitação:

5.5.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

5.5.2 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;

5.5.3 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;

5.5.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

5.5.5 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;

5.5.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

5.5.7 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;

5.5.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

5.5.9 *Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;*

5.5.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;



5.5.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo 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.

5.6 O impedimento de que trata o item **5.5.4** será também aplicado ao licitante que atue 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.

5.7 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 5.5.2 e 5.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

5.8 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

5.9 O disposto nos itens 5.5.2 e 5.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

5.10 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

5.11 A vedação de que trata o item 5.5.8 estende-se 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.

5.12 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

5.13 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador direto, ou da corretora de mercadorias) e subseqüente cadastramento para participar do pregão e encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

5.14 Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se diretamente ou através de uma corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, telefone: (41) 3097-4600 ou (41) 3097-4646 – até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.

5.15 A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto, e deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

5.16 **Termo de Credenciamento (instrumento particular de mandato)**, declarando cumprir as exigências do Edital, bem como outorgando poderes específicos de sua representação (direta ou indireta) no pregão, conforme modelo do **ANEXO VI**.



5.17 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida pelo número (41) 3097-4600 ou (41) 3097-4646, e-mail: contato@bll.org.br.

6. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES da BOLSA de licitações e leilões do brasil

6.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item **7.10 “a”, com firma reconhecida**, operador devidamente credenciado em qualquer corretora de mercadorias associada à Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, ou pela própria Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras do site: bllcompras.com.

6.2 A participação do licitante no Pregão eletrônico se dará por meio de corretora contratada para representá-lo, ou diretamente pela BLL, que deverá manifestar em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

6.3 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

6.4 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

6.5 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

6.7 O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida emitida pela entidade, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

7.1 Na presente licitação, a fase de habilitação se dará após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

7.2 **Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto e os Anexos II, III e IV conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.**

7.3 Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de



habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no item 9.18.4 deste Edital.

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

7.4.1 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;

7.4.2 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;

7.4.3 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;

7.4.4 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

7.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa 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 n.º 14.133, de 2021.

7.5.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

7.5.2 Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o 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.

7.6 A falsidade da declaração de que trata os itens 7.4 ou 7.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

7.7 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.

7.8 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.

7.9 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

7.10 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:

7.10.1 A 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



- 7.10.2 os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 7.11 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:
- 7.11.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;
- 7.11.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 7.12 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 7.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 7.13 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 7.14 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 8.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, **no sistema eletrônico**, dos seguintes campos:
- 8.1.1 Valor unitário ou desconto
- 8.1.2 Informar a marca do produto quando for o caso.
- 8.1.3 Informar o modelo do produto quando for o caso.
- 8.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 8.3 O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 8.4 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 8.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 8.6 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 8.7 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 8.8 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.



- 8.9 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 8.10 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 8.11 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 8.12 Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no edital; 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 edital.
- 8.13 A não inserção da **PROPOSTA** no sistema eletrônico contendo as **ESPECIFICAÇÕES em conformidade com o solicitado no Termo de Referência** do Anexo I e seus respectivos VALORES, e em **conformidade com o item 7.2**, implicará na **DECLASSIFICAÇÃO** da licitante proponente face à ausência de informação suficiente para análise de aceitabilidade e classificação da proposta;

DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 9.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 9.2 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 9.3 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 9.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 9.5 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.
- 9.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 9.7 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 9.8 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior ou percentual de desconto superior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 9.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,5%*.
- 9.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 9.11 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 9.11.1 A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.
- 9.11.2 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.



9.11.3 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor de menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

9.11.4 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

9.11.5 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação.

9.11.6 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão publica encerrar-se à automaticamente.

9.11.7 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, justificadamente, admitir o reinício da sessão publica de lances, em prol da consecução do melhor preço.

9.11.8 Na hipótese de o sistema eletrônico se desconectar no decorrer da etapa de envio de lances da sessão publica e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.12 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.13 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.14 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

9.15 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno 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 arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.15.1 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.

9.15.2 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.

9.15.3 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.

9.15.4 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.

9.16 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.



9.17 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

9.17.1.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

9.17.1.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

9.17.1.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

9.17.1.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

9.17.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

9.17.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

9.17.2.2 Empresas brasileiras;

9.17.2.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.17.2.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

9.18 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

9.18.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

9.18.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

9.18.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.18.5 Os documentos complementares, compreendem, conforme o caso: planilha de composição de custos, folders, cartilhas, panfletos, catálogos, ou seja, quaisquer documentos necessários a comprovação das características mínimas do produto/serviço ofertado.

9.18.6 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

9.19 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



10. DA FASE DE JULGAMENTO

10.1 Encerrada a etapa de negociação, 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, legislação correlata e no item 5.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

10.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

10.1.3 Cadastro de Impedidos de Licitar do TCE/PR (<http://servicos.tce.pr.gov.br/tcepr/municipal/ail/ConsultarImpedidosWeb.aspx>).

10.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

10.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

10.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

10.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

10.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

10.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

10.5 **Será desclassificada a proposta vencedora que:**

10.5.1 Contiver vícios insanáveis;

10.5.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

10.5.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

10.5.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

10.5.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

10.6 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

10.6.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

10.6.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

10.6.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

10.7 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:



10.7.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

10.7.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*

10.8 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

10.9 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

10.10 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

10.10.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

10.10.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

10.11 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

10.12 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

10.13 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

10.14 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

10.15 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará 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 especificações constantes no Termo de Referência.

11. DA FASE DE HABILITAÇÃO

11.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O PREGOEIRO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL BLL, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:



- 11.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);
- 11.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- 11.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>
- 11.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 11.6. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligencia para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 11.7. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 11.8. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 11.9. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 11.10. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.11. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do sistema, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.
- 11.12. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do processo, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 11.13. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 11.14. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.
- 11.15. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo estabelecido pelo pregoeiro sob pena de inabilitação.
- 11.16. 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.
- 11.17. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.18. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.



11.19. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

11.20. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

11.21. Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.22. Toda a documentação para fins de habilitação deverá ser anexada ao sistema, após a convocação realizada pelo Pregoeiro, **no prazo máximo de 02 (duas) horas**, de modo que somente será verificada pelo pregoeiro a documentação daqueles licitantes declarados detentores de melhor oferta após a fase de disputa por lances.

11.23. Aos documentos que não mencionarem em prazo de validade será atribuído prazo de 90 (noventa) dias de eficácia, contados da data de emissão, salvo disposição contrária expressa em Lei.

11.24. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

12. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

12.1.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual-CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>;

12.1.2. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal-SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada-EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

12.1.3. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/MEn.º77, de 18 de março de 2020.

12.1.4. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

12.1.5. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

12.1.6. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art.107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.



12.1.7. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf–DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

12.1.8. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS–CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts.17a19 e165).

12.1.9. Certidão Simplificada da Junta Comercial, em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, emitida com antecedência máxima de 90 (noventa) dias contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação. No caso de sociedade civil, apresentar Certidão do Cartório de Títulos e Documentos com mesmo prazo de antecedência de emissão.

12.1.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.2. **REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

12.2.1. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional, dentro do prazo de validade.

12.2.2. Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débito com a **Fazenda Estadual**, da sede da licitante, dentro do prazo de validade.

12.2.3. Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débito com a **Fazenda Municipal (Mobiliários e Imobiliários)**, da sede da licitante, dentro do prazo de validade.

12.2.4. Certificado de Regularidade junto ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, dentro do prazo de validade.

12.2.5. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**cartão CNPJ**).

12.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de **Débitos Trabalhistas (CNDT)**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, dentro do prazo de validade.

12.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.



12.2.9. A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

12.3. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

12.3.1. A comprovação da qualificação técnica deverá atender ao solicitado no anexo I deste Edital.

12.3.2. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou como item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

12.3.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

12.4. PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

12.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art.5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

12.4.2. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

12.4.3. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

12.4.4. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

12.4.5. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538/2015);

12.4.6. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

12.4.7. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

12.4.8. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1(um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I -Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);



II – Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III – Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

12.4.9. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10 % (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

12.4.10. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

12.4.11. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

12.4.12. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

13. DEMAIS DECLARAÇÕES:

13.1. Declaração de Situação de Regularidade apresentada de acordo com o modelo constante no Anexo II.

13.2. Declaração de Situação de Regularidade, comprovando o cumprimento dos requisitos de habilitação exigidos neste Edital; conforme modelo constante do Anexo III.

13.3. Declaração da empresa, emitida por seu representante legal, de que é microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), constituída na forma da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, conforme modelo constante no Anexo IV.

13.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

13.5. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

13.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

13.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

13.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, e para Aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.



13.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas.

13.10. 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. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

13.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.12. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

13.13. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

13.14. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

13.15. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para:

13.16. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e;

13.17. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

13.18. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

13.19. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

13.20. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

13.21. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

13.22. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

14. DA CONTRATAÇÃO

14.1 Homologado o procedimento pela autoridade superior e transcorrido o prazo de recursos, as licitantes vencedoras serão convocadas para assinar o A Ata de Registro de Preços, no prazo de 10 dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21.



14.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

14.3 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

14.4 Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

14.5 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

14.6 Os itens, objeto deste Pregão e posteriormente da Ata de registro de Preços ou contrato oriundo desta serão adquiridos conforme necessidade da Administração e seus órgãos vinculados conforme sua necessidade, com a devida solicitação da autoridade competente e emissão da Ordem de Compra pelo setor competente.

15. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

15.1 Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

15.2 dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

15.3 dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

15.4 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

15.5 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

15.6 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

15.7 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

15.8 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

15.9 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 102 e art. 103 do Decreto Municipal nº 288, de 2023.

15.10 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:



15.11 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

15.11.1 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação nos termos do Art. 93 do Decreto Municipal nº 288/2023., quando frustrada a negociação de melhor condição.

16 DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1 Não será admitida a subcontratação mesmo que parcial para o fornecimento dos itens objeto deste edital sob pena de aplicação das penalidades à empresa que estiver em desacordo.

17 DOS RECURSOS

17.1 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.

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

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

17.3 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que será de no máximo 30 (trinta) minutos, de forma imediata e motivada em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

17.4 A manifestação da intenção de interpor recurso será feita individualmente por lote, após a constatação da habilitação de licitante, com o início de etapa específica;

17.5 Deverá compor a petição a identificação do interessado, a comprovação de poderes para representá-lo quando for o caso, e ainda, informações de contato (telefone e e-mail) da mesma, salvo, já constarem do processo.

17.6 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.

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

17.8 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

17.9 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.

17.10 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

17.11 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.

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



- 17.13 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 17.14 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante neste Edital.

18 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 18.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 18.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 18.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 18.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 18.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 18.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 18.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;
- 18.1.2.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 18.1.3 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 18.1.4 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 18.1.5 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 18.1.6 Fraudar a licitação;
- 18.1.7 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 18.1.7.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 18.1.7.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 18.1.7.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 18.1.8 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 18.1.9 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 18.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 18.2.1 Advertência;
- 18.2.2 Multa;
- 18.2.3 Impedimento de licitar e contratar e
- 18.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 18.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 18.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 18.3.2 As peculiaridades do caso concreto
- 18.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 18.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública



18.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial, conforme art. 157 da lei 14.133/2021.

18.4.1 Para as infrações previstas nos itens, 17.1.1 e 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

18.4.2 Para as infrações previstas nos itens, 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

18.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

18.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

18.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens, 17.1.1 e 17.1.2 e 17.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

18.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens, 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens, 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

18.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 17.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

18.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis preferencialmente, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

18.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.



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

18.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

19 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

19.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

19.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

19.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser formalizados por meio de requerimento endereçado por escrito, dirigido ao Pregoeiro, e conter o nome completo do responsável, indicação da modalidade e número do certame, a denominação social da empresa, número do CNPJ, telefone, endereço eletrônico, devidamente no endereço eletrônico estabelecido neste Edital.

19.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

19.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

19.5 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

20.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

20.4 Concluído o julgamento, a autoridade superior competente promoverá a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor e homologação do resultado.

20.5 Não havendo vencedor para algum dos lotes, seja por resultar frustrado ou por restar deserto, o processo será remetido à assessoria jurídica para parecer quanto a possibilidade de sua homologação.

20.6 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.7 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.8 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.9 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.



20.10 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

20.11 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.12 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e Portal Eletrônico do Município e/ou Diário Oficial do Município.

20.13 O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio atenderão aos interessados no horário das 8h30min às 12h00min. das 12h00min. às 17h00min, de segunda a sexta-feira, exceto feriados/ponto facultativos, no Endereço Av João Franco nº 366, Centro, Contenda, Paraná, para melhores esclarecimentos.

20.14 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Lapa/PR.

Contenda/PR, 18 de junho de 2026

Assinado por:
Fabio Fernandes
26/06/2026 - 10:05
ATBZ9IT0T0MYPQLHO2JBQW

Fabio Santos Fernandes

Pregoeiro

Decreto nº 008/2024



APÊNDICE DO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

Base para a elaboração do Edital de Licitação, conforme Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal Nº 288/2023.

IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo Nº:139/2026

Secretaria Demandante:

Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo;
Secretaria Municipal de Saúde;
Secretaria Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos;
Secretaria Municipal de Indústria, Agropecuária e Meio Ambiente.
Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social,
Secretaria Municipal de Administração;

Servidor Responsável pelo TR: Juliana Good Soares

Data da Elaboração: 10/06/2026

MODALIDADE:

() Dispensa
(X) Pregão
() Concorrência

FORMA DE CONTRATAÇÃO:

(X) Registro de Preços
() Contrato
() Contratação Imediata

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 6º, XXIII e Art. 40, I; Decreto Nº 288/2023, Art. 43)

Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos.

ITENS EXCLUSIVA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS	PARTICIPAÇÃO ÀS	ITENS COTA DE ATÉ 25% DISPOSTO NO ART. 48, INCISO III DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06	ITENS AMPLA COMPETITIVIDADE.
1 – 48, 53 – 86, 89 - 97, 99 - 102, 104 - 124, 126 - 158		159 - 167	49,50,51,52,87,88,98,103 e 125



LOTE	DESCRIÇÃO ITEM	UNID. DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	QTD. TOTAL	VLR. TOTAL
1	ABACATE - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$9,94	3680	R\$36.579,20
2	ABACAXI Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	UN	R\$8,93	2150	R\$19.199,50
3	ABÓBORA CABOTIÁ - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA	KG	R\$4,57	850	R\$3.884,50
4	ABOBRINHA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA	KG	R\$5,79	1800	R\$10.422,00
5	ACHOCOLATADO DIET, em embalagens pesando em média 210g. Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acesulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiemético, dióxido de silício. Não contem glúten. NAO CONTEM GLUTEN. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	UN	R\$15,79	110	R\$1.736,90
6	ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar a data de entrega	KG	R\$17,86	1050	R\$18.753,00
7	Açúcar colorido (diversas cores) 500g	UN	R\$11,21	50	R\$560,50
8	AÇÚCAR CRISTAL, de 1ª qualidade, obtida da cana de açúcar com aspecto, cor, e cheiros próprios; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; em embalagem de 5 kg, íntegra, sem aberturas, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$21,93	1280	R\$28.070,40
9	AÇÚCAR REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. Embalagem de 5 kg. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$19,32	852	R\$16.460,64
10	ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido a base de glicosídeo de steviol (stévia), sem adição de sucralose e sorbitol. Embalagem de 80ml a 100 ml.	UN	R\$15,98	413	R\$6.599,74
11	ALFACE CRESPA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$3,50	2450	R\$8.575,00



12	ALFACE LISA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$3,32	1850	R\$6.142,00
13	ALHO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$34,57	960	R\$33.187,20
14	AMEIXA SECA preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio, sem adição de açúcar. Embalagem de aproximadamente 150g.	UN	R\$10,11	1000	R\$10.110,00
15	AMENDOIM CRU DESCASCADO - tipo I, apresentando bom estado de conservação, sem nenhum sinal de mofo, embalagem plástica de 1 kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso	UN	R\$15,27	150	R\$2.290,50
16	AMIDO DE MILHO. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitos. Ingredientes 100% naturais. Embalagem com peso líquido de 1 Kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses, a partir da data de entrega do produto.	UN	R\$6,94	800	R\$5.552,00
17	ARROZ AGULHINHA, longo, fino e polido, tipo I, com 5 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$16,66	900	R\$14.994,00
18	ARROZ INTEGRAL, tipo agulha, com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	KG	R\$4,96	1150	R\$5.704,00
19	ARROZ PARBOILIZADO, tipo I, com 5 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$18,16	3100	R\$56.296,00
20	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL - atum ralado, água, óleo comestível e sal. Apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de ferrugem e danificação nas latas. acondicionado em lata com tampa de sistema "abre fácil", peso líquido 170 gramas e peso drenado 110 gramas, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, reembaladas em caixas de papelão resistente. validade mínima 24 meses a contar da entrega.	UN	R\$7,49	1880	R\$14.081,20
21	AVEIA - flocos finos; isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagens de 1 kg, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$10,64	1100	R\$11.704,00
22	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, com acidez inferior a 0,5%. Embalagem de vidro: 500 ml	UN	R\$53,32	530	R\$28.259,60
23	Balas mastigáveis sabores sortidos e aromatizados artificialmente, pacote contendo 300g com 100 unidades	UN	R\$9,31	20	R\$186,20
24	BANANA CATURRA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$5,38	7200	R\$38.736,00
25	BATATA DOCE - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$3,77	1080	R\$4.071,60



26	BATATA INGLESA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$6,16	4400	R\$27.104,00
27	BATATA PALHA - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	SER	R\$28,31	210	R\$5.945,10
28	BATATA SALSA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$8,65	1100	R\$9.515,00
29	BERINJELA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$4,64	1180	R\$5.475,20
30	BETERRABA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$3,91	1680	R\$6.568,80
31	BISCOITO DOCE DE LEITE, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$7,51	770	R\$5.782,70
32	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$4,42	870	R\$3.845,40
33	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizantes lecitina de soja. OBSERVAÇÃO: Não deve conter lactose. Embalagem contendo aproximadamente 400g. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	UN	R\$5,36	320	R\$1.715,20
34	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$5,86	850	R\$4.981,00
35	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizantes lecitina de soja. OBSERVAÇÃO: Não deve conter lactose. Embalagem de aproximadamente 400g. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	UN	R\$4,65	650	R\$3.022,50
36	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$10,61	1830	R\$19.416,30
37	BISCOITO SALGADO SEM GLUTEN de primeira linha. Elaborados a partir de farinhas obtidas de milho, arroz e/ou batata, em substituição a farinhas que contêm glúten. Embalagem de aproximadamente 150gr. Validade de 6 meses a partir da data de entrega. PRODUTO PARA CELÍACOS	UN	R\$17,63	150	R\$2.644,50
38	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, zero gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$5,23	2420	R\$12.656,60



39	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, c/ GERGELIM, zero gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$10,19	2120	R\$21.602,80
40	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, zero gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$5,04	2120	R\$10.684,80
41	Bolinhas de chocolate, sabor cacau aromatizado artificialmente pacote com 360g, 50 unidades.	UN	R\$16,97	50	R\$848,50
42	Bombons sortidos sabores leite condensado, iogurte, morango e leite, contendo 50 unidades	UN	R\$21,93	45	R\$986,85
43	Broa úmida de milho fatiado, em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada.	PCT	R\$13,28	1500	R\$19.920,00
44	BRÓCOLIS - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$3,80	2680	R\$10.184,00
45	CACAU EM PÓ Cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200 gramas.	PCT	R\$7,07	630	R\$4.454,10
46	Café em pó homogêneo, extraforte, torrado e moído, do tipo superior, tipo exportação, embalado a vácuo, predominantemente arábica, com prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses da data da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.	UN	R\$31,6	2480	R\$78.368,00
47	CANJICA de milho branca, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – Embalagem de 500 g.	PCT	R\$4,19	1780	R\$7.458,20
48	CAQUI FUYU/CHOCOLATE/CAFÉ - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	KG	R\$6,35	2200	R\$13.970,00
49	CARNE BOVINA EM CUBO, a carne deve Músculo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em temperatura de – 10 a – 25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,46	2850	R\$118.161,00



50	CARNE BOVINA EM ISCAS a carne deve Acém, Patinho ou Coxão Mole. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de -10 a -25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg.	KG	R\$39,64	2850	R\$112.974,00
51	CARNE BOVINA MOIDA, a carne deve ser de Acém, Patinho ou Coxão Mole, congelada, com temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,10	3225	R\$132.547,50
52	CARNE SUÍNA PICADA (paleta ou pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$34,77	3210	R\$111.611,70
53	CEBOLA NACIONAL - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$6,62	2580	R\$17.079,60
54	CENOURA Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$5,30	3000	R\$15.900,00
55	Cereal matinal (SUCRILHOS) embalagem contendo 1KG.	UN	18,42	500	9.210,00
56	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO - Constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para efusão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 08 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$13,00	712	R\$9.256,00
57	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO, sabor natural, em saquinhos. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Cx c/ 25 unid, c/ 40 g.	CX	R\$3,65	762	R\$2.781,30
58	CHÁ DE ERVAS TERAPÊUTICO erva doce, camomila, hortelã, capim cidreira. Embalagem: caixa com peso líquido de 10g.	CX	R\$3,50	5162	R\$18.067,00



59	CHEIRO VERDE IN NATURA. Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço de no mínimo 100g, isento de 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	MAÇOS	R\$4,17	1030	R\$4.295,10
60	CHOCOLATE AO LEITE EM GOTAS. Chocolate ao leite puro não hidrogenado, cobertura fracionada que garante sabor e textura mais próximos do puro chocolate. Embalagem de 1kg.	PCT	R\$45,78	300	R\$13.734,00
61	Chocolate ao leite ou branco, caixa contendo 30 unidades, formato cilindro com 16g cada.	UN	R\$51,46	50	R\$2.573,00
62	CHOCOLATE EM PÓ, 50% cacau, solúvel. Deve conter 1,7g ou mais de fibra alimentar em uma porção de 20g, possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200g.	UN	R\$23,79	1850	R\$44.011,50
63	COCO RALADO desidratado, não acrescido de açúcar. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 100 gramas.	PCT	R\$5,52	930	R\$5.133,60
64	CONDIMENTO AÇAFRÃO, aspecto físico pó. Validade mínima 6 meses. Embalagem de 50 g.	PCT	R\$2,11	720	R\$1.519,20
65	CONDIMENTO CANELA EM PÓ. Embalagem de 50 g. Validade mínima de 06 meses	PCT	R\$4,75	600	R\$2.850,00
66	CONDIMENTO CHIMICHURRI, sem pimenta. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses	PCT	R\$17,55	460	R\$8.073,00
67	CONDIMENTO COLORIFICO (COLORAU), matéria-prima urucum, em pó fino. Embalagem de 500 g.	PCT	R\$5,62	460	R\$2.585,20
68	CONDIMENTO CURRY. Embalagem de 50g. Validade mínima de 06 meses.	PCT	R\$4,44	530	R\$2.353,20
69	CONDIMENTO LOURO, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem de 4 g. Validade mínima de 06 meses.	PCT	R\$1,14	680	R\$775,20
70	CONDIMENTO ORÉGANO, aspecto físico granulado. Embalagem de 10g. Validade mínima de 06 meses.	PCT	R\$1,98	740	R\$1.465,20
71	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO. Aspecto físico m pó. Embalagem de 50gr. Validade mínima de 06 meses	PCT	R\$3,23	390	R\$1.259,70
72	COUVE-FLOR- Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$7,08	1500	R\$10.620,00
73	COUVE MANTEIGA -Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	MAÇOS	R\$6,89	1300	R\$8.957,00
74	COXA S/ COXA DE FRANGO - C/ OSSO carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	KG	R\$16,53	4560	R\$75.376,80
75	CREME DE LEITE UHT. Creme de leite integral com 17 % de gordura. Embalagem UHT contendo 200g.	UN	R\$3,40	250	R\$850,00



76	DOCE CREMOSO, resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até atingir uma consistência apropriada sendo, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Sabores diversos com polpa de frutas. Embalagem: 500g.	KG	R\$8,27	562	R\$4.647,74
77	EXTRATO DE TOMATE, de 1ª qualidade, contendo APENAS TOMATES, sem adição de sal ou açúcar, sem corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, sem indicar processamento defeituoso. As embalagens devem ser sachês contendo 340g e devem estar íntegras, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	UN	R\$2,08	4700	R\$9.776,00
78	FARINHA DE MANDIOCA, branca. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	KG	R\$4,22	1150	R\$4.853,00
79	FARINHA DE MILHO branca. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$9,90	2860	R\$28.314,00
80	FARINHA DE ROSCA; isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	PCT	R\$6,15	200	R\$1.230,00
81	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	PCT	R\$3,93	1400	R\$5.502,00
82	FARINHA DE TRIGO, sem fermento; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo, fermentação e materiais terrosos. O produto não deve estar úmido, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Embalagens apropriadas para o próprio produto de 5 kg, sem aberturas, contendo informação nutricional data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$15,88	1200	R\$19.056,00
83	FEIJÃO CARIOCA, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	R\$11,22	2200	R\$24.684,00
84	FEIJÃO PRETO, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	R\$8,87	3600	R\$31.932,00
85	FERMENTO BIOLÓGICO, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 500 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$23,86	270	R\$6.442,20
86	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar da data de entrega.	UN	R\$4,72	960	R\$4.531,20
87	FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO TILÁPIA Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg contendo identificação, informações do fabricante e data de validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$55,89	1800	R\$100.602,00
88	FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	KG	R\$26,32	3225	R\$84.882,00



89	FORMULA INFANTIL ANTIREGURGITACAO EM PÓ, indicada para lactentes de 0 a 12 meses de idade que apresentem regurgitação e/ou refluxo gastresofágico, obtida pela adição de agente espessante, diluição instantânea, validade de 12 meses, lata com 400 gramas.	LATA	R\$55,69	10	R\$556,90
90	FORMULA INFANTIL de partida em pó, indicada para lactentes de 0 a 6 meses de idade, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 60% de proteínas do soro do leite), adicionada de ARA, DHA e nucleotídeos, diluição instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 800 gramas.	UN	R\$64,94	300	R\$19.482,00
91	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, indicada para lactentes de 6 a 12 meses de idade, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 40% proteínas do soro do leite), adicionada de DHA, lactose como fonte de carboidratos (no mínimo 47%), acrescido de prebióticos, diluição instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 800 gramas.	LATA	R\$69,06	600	R\$41.436,00
92	FUBÁ DE MILHO AMARELO enriquecido c/ Ferro e Ácido Fólico. Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$4,05	3600	R\$14.580,00
93	INHAME Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$9,71	650	R\$6.311,50
94	IOGURTE iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango. Embalagem de 540 gr acondicionados em potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas termo soldadas, contendo 6 unidades de 90g do produto. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega.	BAND	R\$8,48	1000	R\$8.480,00
95	LARANJA PERA RIO - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$8,42	6300	R\$53.046,00
96	LEITE CONDENSADO Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Isento de glúten. Embalagem contendo 395gr.	UN	R\$10,69	310	R\$3.313,90
97	LEITE DE SOJA, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante, não contém glúten, em embalagem longa vida com 1 litro.	UN	R\$10,00	350	R\$3.500,00
98	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: O leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequado. EMBALAGEM: com peso líquido 1 Kg, embalagem individual do produto deverá ser recipiente de um único uso, hermético, adequado para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra a contaminação.	KG	R\$41,48	2700	R\$111.996,00
99	LEITE INTEGRAL UHT, pasteurizado e homogêneo. Embalagem longa vida com 1 litro. O produto de origem animal deve possuir o carimbo de Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UN	R\$7,68	3800	R\$29.184,00
100	LEITE ISENTO DE LACTOSE ou c/ REDUÇÃO MÍNIMA DE 90% DE LACTOSE. Embalagem longa vida com 1 litro. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo de Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UN	R\$9,15	500	R\$4.575,00



101	LENTILHA EM GRÃOS, tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$16,62	1160	R\$19.279,20
102	LINGUIÇA SUINA - Tipo Toscana, de primeira qualidade, congeladas em sacos de polietileno contendo quilo 1kg. Embalagens contendo fabricante, data de validade e SIF. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 03 (três) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$26,32	2500	R\$65.800,00
103	MAÇÃ NACIONAL Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	KG	R\$14,61	4575	R\$66.840,75
104	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PCT	R\$7,20	160	R\$1.152,00
105	MACARRÃO SEM GLUTEN. Macarrão de arroz com ovos, podendo ser no corte espaguete, penne ou parafuso. Não conter glúten. Embalagem de 500gr. Validade de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	R\$9,00	50	R\$450,00
106	MACARRÃO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g	PCT	R\$9,67	1540	R\$14.891,80
107	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$8,77	2000	R\$17.540,00
108	MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$6,73	1700	R\$11.441,00
109	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$8,06	500	R\$4.030,00
110	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g	PCT	R\$3,44	2280	R\$7.843,20
111	MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$8,83	2280	R\$20.132,40



112	MACARRÃO TIPO TALHARIM, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$5,31	2300	R\$12.213,00
113	MAMÃO FORMOSA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$10,90	4080	R\$44.472,00
114	MANGA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$12,10	1380	R\$16.698,00
115	MANTEIGA sem sal. Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Deve ter cor de branca a amarelada clara. Deve ter validade mínima de 4 meses fechado. Não deve conter espessantes ou aditivos que alterem consistência. Pote de 500g.	UN	R\$19,40	1034	R\$20.059,60
116	MARACUJÁ- Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$12,31	1200	R\$14.772,00
117	MARGARINA VEGETAL, com 60% a 70% de lipídios, Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 500 g.	UN	R\$15,27	1148	R\$17.529,96
118	MELANCIA, de 1ª qualidade. Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$3,10	4100	R\$12.710,00
119	MELÃO AMARELO, de 1ª qualidade. Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$5,00	2580	R\$12.900,00
120	MILHO PIPOCA, tipo I, preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$6,65	1972	R\$13.113,80
121	ÓLEO DE SOJA, 100% natural. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva. Embalagem: PET com 900 ml. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	UN	R\$15,71	3627	R\$56.980,17



122	OVOS tipo EXTRAGRANDE, brancos ou vermelhos, frescos e sadios. Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras e orifícios, devem estar limpos. Cor e aroma: próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir a aeração dos ovos. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os ovos precisam ser mantidos em refrigeração com temperatura inferior a 5°C.	DZ	R\$27,28	2900	R\$79.112,00
123	Palito vareta de bambu para algodão doce, 40cm, 100 unidades	UN	R\$12,34	5	R\$61,70
124	PÃO DE LEITE FATIADO isenta de gordura trans. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 g cada fatia. Embalagens 20 fatias, com aproximadamente 500 g.	PCT	R\$18,03	4100	R\$73.923,00
125	Pão Francês ou d água. Peso unitário de aproximadamente 50 gr. Validade de 1 dia.	KG	R\$24,50	6450	R\$158.025,00
126	PÃO INTEGRAL FATIADO isenta de gordura trans. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 g cada fatia. Embalagens 20 fatias, com aproximadamente 500 g.	PCT	R\$15,28	2980	R\$45.534,40
127	PÃO TIPO BISNAGUINHA integral isento de gordura trans com aproximadamente 20 gramas. Embalagem 15 unidades, com aproximadamente 300 g.	PCT	R\$13,48	2500	R\$33.700,00
128	Pão tipo Hot-Dog feito com farinha de trigo premium, livre de qualquer aditivo artificial. Embalagem com aproximadamente 500g com unidades individualmente, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no ministério da saúde e/ou agricultura.	PCT	R\$15,66	3280	R\$51.364,80
129	Pastilhas coloridas e aromatizadas artificialmente, pacote com 385g com 100 unidades.	UN	R\$31,80	30	R\$954,00
130	PEPINO - boa qualidade, frescos e sadios (pedido nos meses de produção). Com características sensoriais próprias da espécie, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$4,55	1400	R\$6.370,00
131	PERA NACIONAL - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$14,28	2080	R\$29.702,40
132	PESSEGO, de 1ª qualidade. Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	KG	R\$7,80	1580	R\$12.324,00
133	Pipocas super torradas caramelizadas, pacote contendo 10 unidades de 30g	UN	R\$27,59	100	R\$2.759,00
134	Pirulito colorido artificialmente e aromatizado sabor tutti frutti ou morango com 500g contendo 50unidades	UN	R\$16,16	30	R\$484,80
135	Pirulito com tatuagem de língua, formato pegada, pacote com 200g com 50 unidades	UN	R\$15,99	30	R\$479,70



136	PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, com corante natural, sabores FRAMBOESA, LIMÃO, ABACAXI, MORANGO e UVA. Rendimento mínimo de 34 porções por 1 kg de produto. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso contendo 1 kg.	UN	R\$16,83	600	R\$10.098,00
137	PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM COM LEITE, Pó para o preparo de pudim com vitaminas e minerais sabores baunilha, chocolate e morango. Produto composto basicamente de açúcar, amido de milho, leite em pó, soro de leite, gordura vegetal em pó e sal. Rico em vitaminas, Ferro e Zinco, aroma idêntico ao natural. EMBALAGEM: Pacote com 1 kg de produto. VALIDADE: prazo mínimo de 8 (oito) meses a contar da data de entrega do produto.	UN	R\$20,54	620	R\$12.734,80
138	PÓ PARA REFRESCO, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/, sabor limão, uva, abacaxi ou morango rendimento 1 litro cada 15g, prazo validade 1 ano.	UN	R\$1,06	2080	R\$2.204,80
139	POLVILHO AZEDO, tipo 1, de mandioca. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$6,94	790	R\$5.482,60
140	POLVILHO DOCE, tipo 1, de mandioca. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$4,20	790	R\$3.318,00
141	PONKAN/MORGOTE/MEXERICA/TANGERINA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato.	KG	R\$7,67	1700	R\$13.039,00
142	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS). Produzida a partir de soja não transgênica extrusada. Embalagem com 1 kg. O produto deve conter rótulo, identificação do produto, data de fabricação, conforme a Legislação vigente.	PCT	R\$22,94	1500	R\$34.410,00
143	QUEIJO PARMESÃO RALADO, ralado, embalagem com aproximadamente 100g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	UN	R\$14,46	680	R\$9.832,80
144	QUIRERINHA, subproduto do milho, de cor amarela, fina. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Embalagem com 1 kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$3,93	3200	R\$12.576,00
145	Refrigerante, 2 litros sabores diversos, acondicionado em garrafas pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega	UN	R\$12,00	960	R\$11.520,00
146	REPOLHO VERDE boa qualidade, fresco e sadio (pedido nos meses de produção). Com características sensoriais próprias da espécie, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$5,74	1210	R\$6.945,40
147	SACO PARA AMOSTRA DE ALIMENTOS medidas aproximadas de 12 cm x 30 cm, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para a descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Pacote com 500 unidades	PCT	R\$47,02	130	R\$6.112,60
148	Sagu, feito de fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega	PCT	R\$5,97	2380	R\$14.208,60



149	SAL, refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem com 1 kg.	KG	R\$2,86	1684	R\$4.816,24
150	Salsicha hot dog congelada, com no máximo 20% p/p de lipídios, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentandose uniformes e padronizadas, pesando em média 40g. Validade do produto: 180 dias. Embalagem de polietileno, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 3 kg	PCT	R\$28,82	410	R\$11.816,20
151	SUCO CONCENTRADO de maracujá pasteurizado, sabor maracujá com açúcar, rendimento 8,5 litros, sem adição de conservantes. Embalagem: Tetra Pak 1 litro, validade 6 meses a contar da data de entrega.	UN	R\$17,73	1180	R\$20.921,40
152	SUCO CONCENTRADO de uva pasteurizado, sabor uva com açúcar, rendimento 6,5 litros, sem adição de conservantes. Embalagem: Tetra Pak 1 litro, validade 6 meses a contar da data de entrega.	UN	15,13	1180	R\$17.853,40
153	Suco de uva integral, sem adição de açúcares na sua concentração natural. Sem adição de corantes e conservantes ou nenhum outro tipo de aditivo químico. Rótulo contendo as seguintes informações: conteúdo líquido, identificação de origem, CNPJ, número de registro no mapa, lote, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade. Embalagem de vidro de 1,5 litros.	UN	R\$19,35	1400	R\$27.090,00
154	TOMATE - tipo 2-A médios, frescos e sadios, 1ª qualidade, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$11,77	2100	R\$24.717,00
155	TOUCA DESCARTÁVEL PARA COZINHEIRA. Touca sanfonada descartável, 100% polipropileno, com elástico, na cor branca. Pacote com 100 unidades.	PCT	R\$7,50	480	R\$3.600,00
156	UVA PASSAS BRANCA, sem sementes, desidratada, livre de fungos e outras sujidades. Embalagem de 150g.	UN	R\$8,81	1250	R\$11.012,50
157	VAGEM - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$17,13	560	R\$9.592,80
158	VINAGRE, 1ª qualidade, branco. Embalagens plásticas, contendo 900 ml.	UN	R\$3,92	530	R\$2.077,60
159	CARNE BOVINA EM CUBO, a carne deve Músculo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em temperatura de -10 a -25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,46	950	R\$39.387,00
160	CARNE BOVINA EM ISCAS a carne deve Acém, Patinho ou Coxão Mole. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de -10 a -25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg.	KG	R\$39,64	950	R\$37.658,00



161	CARNE BOVINA MOÍDA, a carne deve ser de Acém, Patinho ou Coxão Mole, congelada, com temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,10	1075	R\$44.182,50
162	CARNE SUÍNA PICADA (paleta ou pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$34,77	1070	R\$37.203,90
163	FILE DE PEIXE CONGELADO: TIPO TILÁPIA Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg contendo identificação, informações do fabricante e data de validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$55,89	600	R\$33.534,00
164	FILE PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	KG	R\$26,32	1075	R\$28.294,00
165	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: O leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequado. EMBALAGEM: com peso líquido 1 Kg, embalagem individual do produto deverá ser recipiente de um único uso, hermético, adequado para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra a contaminação.	KG	R\$41,48	900	R\$37.332,00
166	MAÇÃ NACIONAL Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	KG	R\$14,61	1525	R\$22.280,25
167	Pão Frances ou d água. Peso unitário de aproximadamente 50 gr. Validade de 1 dia.	KG	R\$24,50	2150	R\$52.675,00
VALOR TOTAL: R\$ 3.570.408,54					



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, I)

A presente contratação tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos, visando atender às demandas das Secretarias Municipais de Educação, Cultura, Esporte e Turismo; Saúde; Obras, Viação e Serviços Urbanos; Indústria, Agropecuária e Meio Ambiente; Promoção e Ação Social; e Administração.

A necessidade da contratação decorre da essencialidade dos itens para o adequado funcionamento das atividades institucionais, especialmente aquelas relacionadas ao preparo, fornecimento, manipulação e controle de alimentos, os quais são indispensáveis à continuidade dos serviços públicos ofertados à população.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, os gêneros alimentícios são destinados à alimentação escolar, contribuindo diretamente para a adequada nutrição dos alunos da rede pública, favorecendo o rendimento escolar e a permanência dos estudantes nas unidades de ensino.

Na área da Saúde, os itens são utilizados no suporte às unidades de atendimento, incluindo ações de cuidado, campanhas e atividades assistenciais, garantindo condições adequadas para o atendimento aos usuários do sistema público.

No que se refere à Assistência Social, os alimentos são empregados em programas e ações voltadas à população em situação de vulnerabilidade, assegurando condições mínimas de atendimento e suporte social.

As demais Secretarias utilizam os itens como suporte às atividades administrativas e operacionais, incluindo ações em campo, eventos institucionais e serviços contínuos, sendo indispensáveis para a execução regular de suas atribuições.

As toucas descartáveis são necessárias para assegurar condições adequadas de higiene na manipulação de alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Já os sacos para amostras de alimentos são utilizados no controle de qualidade e rastreabilidade, permitindo a guarda de amostras conforme exigências legais, contribuindo para a segurança alimentar.

A ausência da contratação poderá comprometer a continuidade dos serviços públicos, especialmente no fornecimento de alimentação escolar e nas ações de atendimento à população, podendo ocasionar prejuízos à qualidade dos serviços prestados.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e alinhada ao interesse público, visando garantir a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços desenvolvidos pelas Secretarias Municipais.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS) (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, I; Decreto Nº 288/2023, Art. 43)

3.1. Para a execução adequada do objeto contratual, a empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

3.1.1. Estar regularmente constituída e apta ao exercício da atividade econômica de fornecimento de gêneros alimentícios;

3.1.2. Apresentar todos os documentos exigidos no edital, especialmente os que comprovem regularidade fiscal, trabalhista e qualificação técnica;

3.1.3. Garantir que todos os produtos fornecidos estejam dentro do prazo de validade, devidamente embalados, rotulados, armazenados e transportados conforme normas sanitárias vigentes;

3.1.4. Manter estoque compatível com os volumes demandados, garantindo pontualidade nas entregas;

4.1.5. Realizar as entregas no prazo máximo estabelecido (ex: 48h após a solicitação), nos locais indicados pela Administração;



- 3.1.6. Substituir imediatamente, sem ônus adicional, qualquer item que apresentar não conformidade com as especificações exigidas;
- 3.1.7. Cumprir todas as obrigações previstas na legislação sanitária, trabalhista, ambiental e de segurança do trabalho;
- 3.1.8. Possuir canais de comunicação eficazes com as secretarias demandantes para recebimento de pedidos, esclarecimentos e eventuais correções;
- 3.1.9. Assumir total responsabilidade pelos produtos entregues, respondendo por danos decorrentes de vícios ou má conservação.

3.2. ESPECIFICAÇÕES DA CARNE BOVINA.

- 3.2.1. A carne deverá ser proveniente de machos de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária e deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos. Deverá estar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas, acima do limite permitido por lei;
- 3.2.2. Características organolépticas:
 - Aspecto: próprio, não amolecidas e nem pegajosas;
 - Cor: própria, sem manchas esverdeadas;
 - Odor: característico.
- 3.2.3. Características microbiológicas:
 - Salmonella: ausência em 25g (vinte e cinco gramas).
- 3.2.4. Quanto à embalagem:
 - O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
 - A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada sua publicação no Diário Oficial.
 - Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da Entrega

3.3. ESPECIFICAÇÕES DA CARNE DE FRANGO

3.3.1. Características organolépticas:

- Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa;
- Odor: característico;
- Cor: própria (amarelo-pardo), sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas.
- Características microbiológicas: Salmonella: ausência em 25 g (vinte e cinco gramas).

3.3.1. Quanto à embalagem:

- O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 08 (oito) dias, contando a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 05 (cinco) dias no momento da entrega.
- Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.

3.4. ESPECIFICAÇÕES DOS DERIVADOS DE CARNE EMBUTIDOS

3.4.1. Características organolépticas:

- Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa;
- Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- Odor: próprio.

3.4.2. Características microbiológicas:

- Salmonella: ausência em 25 gramas;
- Coliformes fecais (NMP): máximo 5 x 10 /g;
- Clostrídio sulfito redutores a 46º máximo 5 x 10 /g;
- Staphilococcus aureus (NMP) máximo 10 /g.



3.4.3. Quanto à embalagem:

- A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- O produto deverá ter prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 25 (vinte e cinco) dias no momento da entrega.
- Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 8°C no ato da entrega.

3.5. ESPECIFICAÇÕES DA CARNE DE PEIXE

3.5.1. Características Gerais:

- A Carne de peixe deverá ser processada conforme as normas Higiênico- Sanitárias vigentes.

3.5.2. Características Organolépticas:

- Cor: Característico da Espécie, sem manchas ou hematomas.
- Sabor: Característico da espécie, leve e pouco acentuado.
- Odor: Típico de pescado fresco.
- Firmeza muscular: Firme e elástica
- Estrutura muscular: Sem danos
- Aspecto geral: normal, sem alterações.

3.5.3. Características Microbiológicas:

- Salmonella: ausência em 25 gramas;
- Staphilococcus: máximo de 1000 UFC/g

3.6. ESPECIFICAÇÕES DOS VEGETAIS E HORTALIÇAS

3.6.1. Características gerais:

- Os componentes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e estar livres de resíduos de fertilizantes;
- Os vegetais e as hortaliças deverão apresentar-se frescas, íntegras e bem conservadas;
- Os vegetais e hortaliças deverão ser classificados como de primeira qualidade;
- Entende-se como de primeira qualidade os vegetais e hortaliças de excelente aparência com folhas verdes, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos.
- Características microbiológicas: as verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:
- Bactérias do grupo Coliforme fecal (NMP): máximo 2 x 10²/g

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, II)

Prazo de vigência: 12 meses

Prazo de execução: 12 meses

4.1. Prazo de Entrega:

A contratada deverá efetuar a entrega dos produtos no prazo de 10 (dez dias) após emissão da Nota de empenho

4.2. Locais de Entrega

- Secretaria Municipal de Administração - Avenida João Franco, 400, Centro.
- Secretaria Municipal de Obras - Avenida João Franco, 400, Centro.
- Secretaria Municipal de Indústria, Agropecuária e Meio Ambiente Avenida João Franco, 400, Centro.
- Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte - Avenida São João, 165, Centro.



- Secretaria Municipal de Saúde - Rua Lauro Lopes, 346, Centro.
- Hospital e Maternidade Miquelina Franco e Elisa Padilha - Rua Lauro Lopes, 385, Centro.
- Secretaria Municipal de Promoção e Assistência Social - Avenida João Franco nº400.
- Projeto Anjo da Guarda – Rua Pará, 127, Centro.
- Adolescentro - Rua Eusébio Hammerschimit, 286, Jardim Itaperubá.
- Os hortifrutigranjeiros e panificados deverão ser entregues ponto a ponto, nas Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil, de acordo com o cronograma elaborado pela nutricionista. Assim como o cronograma das demais secretarias.

4.3. Condições de Entrega:

4.3.1. As entregas serão definidas pelas Secretarias Municipais e deverão ocorrer conforme cronograma das atividades de cada Secretaria requisitante, bem como reuniões, cursos e eventos de cada Departamento, podendo ser entrega com frequência diária.

4.3.2. Quantidades dos itens e o local de entrega serão descritas na ordem de compra, conforme a necessidade da Secretaria solicitante.

4.3.3. Os produtos entregues deverão seguir o padrão de qualidade estipulado pela Contratante, sob pena de não recebimento dos mesmos, e solicitação de troca imediata.

4.3.4. Os pães deverão ser novos, frescos, uniformes (mesmo tamanho), não podendo apresentar mofo (pontos pretos, verdes ou rosa). O miolo dos pães não poderá grudar nos dedos quando comprimido, apresentar bolinhas duras, apresentar matéria estranha ou sujeiras.

4.3.5. Os produtos não deverão apresentar amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto.

4.3.6. Todos os produtos deverão ser entregues em embalagens originais e lacradas e com validade de no mínimo 4 meses a contar da entrega do produto

4.3.7. O horário da entrega deverá ser das 08h00 às 11h e das 13h às 16h30;

4.3.8. Os produtos que forem recusados por não atender as especificações solicitadas serão devolvidos, devendo o fornecedor substituir o produto dentro de 24 horas, sem custos ao Município;

4.3.9. As quantidades serão determinadas posteriormente de acordo com demanda de fornecimento de alimentação em cada secretaria.

4.3.10. As entregas deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, respeitando as normas higiênicas sanitárias vigentes.

4.3.11. No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar o produto se este não atender às especificações do Edital;

4.3.12. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste edital;
- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido no Anexo II deste edital no ato da entrega;

4.3.13. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais;

4.3.14. Em caso de necessidade de comprovação das características microbiológica e físico-químicas dos produtos adquiridos, as secretarias requisitantes se reservarão ao direito de solicitar laudos



laboratoriais de amostras dos produtos entregues, durante a execução dos contratos, sendo de responsabilidade do contratado os custos referentes a estes eventos;

4.3.15. A execução do objeto será realizada de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias Municipais envolvidas, observando-se o seguinte modelo de execução, etapas e responsabilidades: As Secretarias demandantes formalizarão seus pedidos por meio de emissão de empenho e/ou ordem de fornecimento, encaminhada à contratada por e-mail institucional ou outro meio eletrônico previamente acordado, contendo a descrição dos itens, quantitativos e local de entrega.

4.4. NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR:

- Sanitária da sede do licitante com a data de inspeção válida;
- Licença Sanitária do fabricante com a data de inspeção válida;
- Registro no SIF ou SIP ou DIPOA;
- Ficha técnica;
- Somente para carnes vermelhas: Licença Ambiental emitida pelo IAP;
- Licença sanitária do veículo de entrega;
- A Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes, no prazo de cinco (cinco) dias úteis emitirá laudo referente às amostras encaminhando ao pregoeiro para divulgação do resultado final;
- Todos os documentos apresentados deverão ser legíveis e dentro do prazo de validade;
- Toda documentação deverá ser original ou fotocópia autenticada;
- A não apresentação da amostra, bem como de TODA documentação exigida, implicará na desclassificação da licitante.

4.5. AS AMOSTRAS SERÃO AVALIADAS QUANTO:

O fornecedor vencedor da disputa dos itens 49,50,51,52,74,87,88,159,160,161,162,163 e 164 deverá apresentar amostra em até 5 dias úteis contados da data da solicitação do pregoeiro, na Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esportes na Avenida São. João, 165 - Centro – Contenda - PR a partir das 08h00min até as 16h00min, Fone: (41)3625-2521

- Adequação e resistência da embalagem apresentada;
- Características do produto quanto ao aspecto, cor, sabor, odor e textura;
- Rotulagem (a qual deverá obedecer à legislação em vigor);
- Prazo de validade;
- Adequação do produto às especificações do Edital;

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, III e Art. 117)

A Ata de Registro de Preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na legislação vigente, especialmente a Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

As comunicações entre a Administração e a contratada deverão ser realizadas, preferencialmente, por escrito, admitindo-se o uso de meios eletrônicos sempre que compatível com a natureza do ato.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa registrada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, relacionadas à execução dos serviços.

Após a assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, poderá ser realizada reunião inicial de alinhamento, a critério da Administração, com o objetivo de apresentar os fluxos de solicitação, os mecanismos de fiscalização, as responsabilidades das partes e demais aspectos relacionados à execução do objeto.

5.1. Fiscalização da Ata



A execução da ata de registro de preços deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) da ata. Fica designados como fiscais os seguintes servidores:

SMECET: Mayara Inayê Yoshie Genovez Komine - CPF:368.961.378-78_____

SMS: Iara Aparecida Chemaleski Ricetto - CPF: 101.360.339-70_____

SMPAS: Cauane Aparecida Caroleski - CPF: 123.213.439-23_____

SMA: Alana Mazur dos Anjos - CPF: 117.574.209-08_____

SMOVSU: Lisandra Rohling – CPF: 092.208.159-07_____

SMIAMA: Jessica Renata Ferreira Franco – CPF: 089.450.409-60_____

O fiscal deverá acompanhar a execução dos serviços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal deverá anotar no histórico de gerenciamento todas as ocorrências relacionadas à execução da ata, com a descrição do que for necessário para a regularização das falhas observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#))

Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção da execução da ata, determinando prazo para a correção.

O fiscal da ata informará ao gestor da ata, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da ata nas datas aprazadas, o fiscal técnico comunicará o fato imediatamente ao gestor da ata.

O fiscal da ata comunicará ao gestor da ata, em tempo hábil, o término da ata sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação.

O fiscal da ata verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).



Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo da ata atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor da ata para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

GESTOR DA ATA

O gestor da ata coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da ata contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento da ata, 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 da ata para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor da ata acompanhará os registros realizados pelos fiscais da ata, de todas as ocorrências relacionadas à execução da ata e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

O gestor da ata acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor da ata emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

O gestor da ata tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

O gestor da ata deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

O gestor da ata deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, IV)

RECEBIMENTO

Considerando a natureza do objeto, consistente na prestação de serviços de agenciamento de passagens aéreas sob demanda, o recebimento ocorrerá da seguinte forma:

a) O serviço será considerado provisoriamente recebido no momento da emissão do bilhete eletrônico e envio à Administração, acompanhado das informações referentes ao trecho, passageiro, valor da tarifa, taxa de agenciamento ofertado pela licitante vencedora do certame.



b) O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação, pelo Fiscal da Ata, da conformidade da emissão com a solicitação formal realizada, incluindo dados do passageiro, datas, trechos, valores e regras tarifárias aplicáveis;

c) Caso seja constatada divergência ou erro na emissão, a contratada deverá providenciar a correção imediata, sem ônus para a Administração, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da contratada por eventuais erros operacionais, prejuízos administrativos ou descumprimento das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços. O pagamento compreenderá o valor da tarifa aérea emitida, acrescido da taxa de agenciamento ofertada pela contratada.

LIQUIDAÇÃO

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

Identificação da Ata de Registro de Preços;

Número da Nota de Empenho, quando aplicável;

Identificação do(s) passageiro(s);

Descrição do(s) trecho(s);

Valor da tarifa, taxa de agenciamento ofertada pela licitante vencedora no certame;

O prazo de validade;

A data da emissão;

Os dados do contrato e do órgão contratante;

O período respectivo de execução da ata;

Dados bancários e o nº da nota de empenho;

O valor a pagar;

Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis, e o quando optante pelo simples nacional informar na nota fiscal.

Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

A Administração deverá realizar consulta ao SICAF 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 (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).



Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

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.

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.

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 junto ao SICAF.

Pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (PREFEITURA) (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 92)

7.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual;

7.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de servidores especialmente designados, anotando em registro próprio as ocorrências relacionadas à execução do contrato;

7.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no contrato, desde que cumpridas todas as condições pactuadas;

7.6. Aplicar à Contratada as sanções administrativas cabíveis, quando constatado o descumprimento de obrigações contratuais e legais;

7.7. Fornecer à Contratada todas as informações necessárias à execução do objeto, incluindo orientações quanto aos locais de entrega, cronogramas e procedimentos internos;

7.8. Permitir o acesso dos empregados da Contratada aos locais de entrega, desde que devidamente identificados e em conformidade com as normas internas da Administração;

7.9. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta da Contratada;

7.10. Zelar para que, durante toda a vigência do contrato, sejam mantidas as condições necessárias à execução regular do objeto, garantindo os meios para fiscalização e acompanhamento;



7.11. Exigir o cumprimento de todas as normas de segurança, higiene e qualidade aplicáveis ao objeto contratado, especialmente as sanitárias;

7.12. Solicitar, quando necessário, laudos técnicos ou laboratoriais que comprovem a qualidade e conformidade dos produtos fornecidos;

7.13. Emitir as ordens de fornecimento/empenhos de forma clara e tempestiva, evitando prejuízos à execução contratual;

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 92)

8.1. Executar o objeto de forma integral e em conformidade com as especificações, prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual;

8.2. Realizar o fornecimento dos produtos de forma parcelada, conforme as demandas encaminhadas pela Administração, garantindo a continuidade e regularidade do abastecimento;

8.3. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório;

8.4. Assegurar que os produtos fornecidos atendam integralmente aos padrões de qualidade, segurança alimentar e normas sanitárias vigentes;

8.5. Substituir, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, sem qualquer ônus para a Administração, os produtos que apresentarem vícios, defeitos, avarias ou estejam em desacordo com as especificações estabelecidas;

8.6. Responsabilizar-se integralmente por quaisquer danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de falhas na execução do contrato, não excluindo essa responsabilidade a fiscalização exercida pela Contratante;

8.7. Arcar com todos os custos necessários à execução do objeto, incluindo transporte, carga e descarga, frete, seguros, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários e demais despesas;

8.8. Garantir que os produtos sejam entregues em embalagens adequadas, íntegras, lacradas, devidamente identificadas e com informações obrigatórias, tais como lote, data de fabricação e validade;

8.9. Observar rigorosamente as normas de higiene, vigilância sanitária e segurança alimentar, especialmente quanto ao acondicionamento, armazenamento e transporte dos produtos;

8.10. Utilizar, na execução do objeto, pessoal devidamente capacitado, uniformizado e identificado, observando as normas sanitárias vigentes;

8.11. Atender prontamente às solicitações da Administração, prestando esclarecimentos e adotando as medidas corretivas necessárias em caso de irregularidades;

8.12. Permitir e facilitar a fiscalização por parte da Administração, fornecendo todas as informações, documentos e acesso necessários à verificação do cumprimento contratual;

8.13. Apresentar, sempre que solicitado, laudos técnicos e/ou laboratoriais que comprovem a qualidade e conformidade dos produtos fornecidos;

8.14. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, sem prévia e expressa autorização da Administração;



8.15. Cumprir rigorosamente todas as obrigações assumidas, observando os princípios da legalidade, eficiência, moralidade, economicidade e boa-fé administrativa.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, V e Decreto Nº 288/2023, Arts. 46 e 47)

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 288/2023, visando assegurar ampla competitividade, transparência e a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

O valor estimado da contratação é Valor Total R\$ 3.570.408,54 (três milhões quinhentos e setenta mil quatrocentos e oito reais e cinquenta e quatro centavos.)

A adoção do critério de menor preço por item mostra-se mais vantajosa para a Administração, pois permite a contratação de diferentes fornecedores para os diversos produtos, garantindo maior economicidade, eficiência e ampliação da concorrência.

9.1. JUSTIFICATIVA DO BEM QUANTO À DIVISIBILIDADE.

Bem divisível:	SIM (x)	NÃO()
<p>JUSTIFICATIVA:</p> <p>O objeto da presente contratação é considerado divisível, uma vez que é composto por diversos itens de natureza independente, conforme demonstrado na relação de produtos constante no Termo de Referência, tais como gêneros alimentícios variados, materiais de higiene e insumos para controle de qualidade alimentar.</p> <p>A divisibilidade do objeto não compromete a sua funcionalidade ou finalidade, tendo em vista que os itens podem ser fornecidos de forma individualizada, conforme a demanda de cada Secretaria requisitante, sem prejuízo à execução dos serviços públicos.</p> <p>A adoção do critério de julgamento por item mostra-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa, pois possibilita a participação de um maior número de fornecedores, ampliando a competitividade do certame e contribuindo para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.</p> <p>Além disso, a contratação por item reduz o risco de desabastecimento, uma vez que permite a adjudicação a diferentes fornecedores, garantindo maior segurança no fornecimento contínuo dos produtos, especialmente considerando a diversidade e volume dos itens licitados.</p> <p>Ressalta-se que a não divisão do objeto em itens poderia restringir a competitividade, dificultando a participação de empresas de menor porte, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte, contrariando os princípios da isonomia, competitividade e desenvolvimento econômico local.</p> <p>Dessa forma, a modelagem adotada, com julgamento por item, mostra-se a mais adequada para atender ao interesse público, assegurando eficiência, economicidade e ampla participação no processo licitatório.</p>		

CONTRATAÇÃO DESTINADA ÀS ME E EPP

Bem divisível:	SIM (x)	NÃO()



JUSTIFICATIVA:

A presente contratação observará o tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei nº 14.133/2021.

Considerando a natureza divisível do objeto, os itens cujo valor estimado individual não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

Para os itens cujo valor estimado ultrapasse o referido limite, foi realizada a devida divisão em itens/lotes, de modo a possibilitar a ampliação da participação de ME e EPP, conforme previsto na legislação vigente, garantindo maior competitividade e observância ao princípio do desenvolvimento econômico local e regional.

Dessa forma, a modelagem adotada busca assegurar a ampliação da competitividade, o incentivo à participação de empresas de menor porte e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com os princípios da isonomia, economicidade e eficiência.

9.2. Exigências de habilitação.

Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os documentos exigidos no edital.

9.3. Qualificação Técnica.

Para fins de comprovação da qualificação técnica, a licitante deverá apresentar:

9.3.1. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento anterior de bens compatíveis com o objeto desta contratação, em características, quantidades e prazos.

9.3.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter, no mínimo, as seguintes informações:

- Identificação da entidade emissora;
- Descrição dos itens fornecidos;
- Período de execução do fornecimento;
- Declaração de que o fornecimento foi realizado de forma satisfatória;
- Nome, cargo e assinatura do responsável pela emissão.

9.3.3. Será admitida a apresentação de mais de um atestado para fins de comprovação da capacidade técnica da licitante.

9.3.4. A Administração poderá realizar diligências para verificar a veracidade das informações constantes nos atestados apresentados, podendo solicitar documentos complementares, quando necessário.

9.3.5. Os atestados deverão demonstrar aptidão da licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, não sendo exigidas quantidades mínimas que restrinjam a competitividade, salvo justificativa técnica

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, V, 'c')



A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em pesquisa de mercado, observando os parâmetros estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal vigente.

Para a formação do preço estimado, foram utilizadas como principais fontes de pesquisa o **Banco de Preços**, por meio da consulta a contratações públicas similares, garantindo maior confiabilidade e aderência aos valores praticados pela Administração Pública.

Para os itens cujos preços não foram localizados no Banco de Preços, foram realizadas pesquisas complementares por meio de consulta a sítios eletrônicos especializados, visando assegurar a obtenção de valores compatíveis com a realidade de mercado.

A metodologia adotada para definição do preço estimado consistiu na **média aritmética dos valores obtidos** nas pesquisas realizadas, após análise crítica dos dados coletados, com a desconsideração de preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, visando assegurar a compatibilidade com preços de mercado.

A metodologia adotada considerou a análise crítica dos valores coletados, com a exclusão de preços inexequíveis ou excessivamente elevados, buscando a definição de valores médios que representem, de forma adequada, o custo estimado da contratação.

Dessa forma, o valor estimado da contratação reflete os preços praticados no mercado, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento, e servirá como parâmetro para a análise das propostas apresentadas no certame

A contratação será formalizada mediante Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza contínua e a necessidade de aquisições parceladas, permitindo maior flexibilidade na gestão das demandas ao longo da vigência da ata.

Ressalta-se que, para fins de transparência e rastreabilidade, as cotações utilizadas encontram-se devidamente documentadas e disponíveis para consulta por meio do seguinte link:

Relatório gerado no dia 09/06/2026 09:30:30 (IP: 186.249.219.82)

Código Validação: 6GgiPAfxDsefejCAO7JxgFtR3L1YlhdeyR07WX05G49DBOfiMy%2bzd%3d%3d

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=6GgiPAfxDsefejCAO7JxgFtR3L1YlhdeyR07WX05G49DBOfiMy%252bzd%253d%253d>

Responsável pelo levantamento de preços:

Andressa Karolina Belarmino Siqueira CPF: 104.060.769-10 _____

MÉDIAS OBTIDAS ATRAVES DO LEVANTAMENTO DE PREÇOS:

ITEM	MÉDIA	ITEM	MÉDIA
1	R\$9,94	84	R\$8,87
2	R\$8,93	85	R\$23,86
3	R\$4,57	86	R\$4,72
4	R\$5,79	87	R\$55,89
5	R\$15,79	88	R\$26,32
6	R\$17,86	89	R\$55,69
7	R\$11,21	90	R\$64,94
8	R\$21,93	91	R\$69,06
9	R\$19,32	92	R\$4,05
10	R\$15,98	93	R\$9,71
11	R\$3,50	94	R\$8,48



12	R\$3,32	95	R\$8,42
13	R\$34,57	96	R\$10,69
14	R\$10,11	97	R\$10,00
15	R\$15,27	98	R\$41,48
16	R\$6,94	99	R\$7,68
17	R\$16,66	100	R\$9,15
18	R\$4,96	101	R\$16,62
19	R\$18,16	102	R\$26,32
20	R\$7,49	103	R\$14,61
21	R\$10,64	104	R\$7,20
22	R\$53,32	105	R\$9,00
23	R\$9,31	106	R\$9,67
24	R\$5,38	107	R\$8,77
25	R\$3,77	108	R\$6,73
26	R\$6,16	109	R\$8,06
27	R\$28,31	110	R\$3,44
28	R\$8,65	111	R\$8,83
29	R\$4,64	112	R\$5,31
30	R\$3,91	113	R\$10,90
31	R\$7,51	114	R\$12,10
32	R\$4,42	115	R\$19,40
33	R\$5,36	116	R\$12,31
34	R\$5,86	117	R\$15,27
35	R\$4,65	118	R\$3,10
36	R\$10,61	119	R\$5,00
37	R\$17,63	120	R\$6,65
38	R\$5,23	121	R\$15,71
39	R\$10,19	122	R\$27,28
40	R\$5,04	123	R\$12,34
41	R\$16,97	124	R\$18,03
42	R\$21,93	125	R\$24,50
43	R\$13,28	126	R\$15,28
44	R\$3,80	127	R\$13,48
45	R\$7,07	128	R\$15,66
46	R\$31,6	129	R\$31,80
47	R\$4,19	130	R\$4,55
48	R\$6,35	131	R\$14,28
49	R\$41,46	132	R\$7,80
50	R\$39,64	133	R\$27,59
51	R\$41,10	134	R\$16,16
52	R\$34,77	135	R\$15,99
53	R\$6,62	136	R\$16,83
54	R\$5,30	137	R\$20,54
55	18,42	138	R\$1,06
56	R\$13,00	139	R\$6,94
57	R\$3,65	140	R\$4,20
58	R\$3,50	141	R\$7,67
59	R\$4,17	142	R\$22,94
60	R\$45,78	143	R\$14,46
61	R\$51,46	144	R\$3,93
62	R\$23,79	145	R\$12,00
63	R\$5,52	146	R\$5,74
64	R\$2,11	147	R\$47,02
65	R\$4,75	148	R\$5,97
66	R\$17,55	149	R\$2,86
67	R\$5,62	150	R\$28,82



68	R\$4,44	151	R\$17,73
69	R\$1,14	152	15,13
70	R\$1,98	153	R\$19,35
71	R\$3,23	154	R\$11,77
72	R\$7,08	155	R\$7,50
73	R\$6,89	156	R\$8,81
74	R\$16,53	157	R\$17,13
75	R\$3,40	158	R\$3,92
76	R\$8,27	159	R\$41,46
77	R\$2,08	160	R\$39,64
78	R\$4,22	161	R\$41,10
79	R\$9,90	162	R\$34,77
80	R\$6,15	163	R\$55,89
81	R\$3,93	164	R\$26,32
82	R\$15,88	165	R\$41,48
83	R\$11,22	166	R\$14,61
		167	R\$24,50

11. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão pela seguinte dotação em anexo a este termo.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Arts. 155 e 156; Decreto Nº 288/2023, Arts. 169 a 180)

Análise Aprofundada para Capacitação: O texto abaixo detalha as penalidades aplicáveis em caso de descumprimento, conforme a legislação. Ele serve como padrão e base para a minuta de contrato, dando transparência sobre as consequências de falhas na execução.

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a Contratada às seguintes sanções, garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa:

I - ADVERTÊNCIA (Art. 174 do Decreto) Para infrações de pequena relevância que não justifiquem sanção mais grave.

II - MULTA (Arts. 175 a 178 do Decreto)

Atraso injustificado na emissão da passagem solicitada (Multa Moratória): 0,33% por dia de atraso, calculado sobre o valor da parcela inadimplente, até o limite de 30 dias.

Recusa em Assinar o Contrato ou Ata de Registro de Preços: 10% sobre o valor total adjudicado.

Causar a Rescisão do Contrato: 10% sobre o valor estimado da contratação.

Entregar Objeto em Desacordo com as Especificações: 5% sobre o valor total do contrato.

Infrações Processuais ou Contratuais Menores: 3% sobre o valor da contratação (ex: não entregar documentação, descumprir cláusulas acessórias).

III - IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR (Art. 179 do Decreto)

Prazo: Até 3 (três) anos.

Aplicação: Em casos de inexecução parcial grave ou inexecução total do contrato, ou por falhas graves no processo licitatório (ex: não manter a proposta).

IV - DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR (Art. 180 do Decreto)

Prazo: De 3 a 6 anos.

Aplicação: A sanção mais grave, para casos de fraude, apresentação de documentação falsa, comportamento inidôneo ou atos ilícitos que frustrem os objetivos da licitação.

Os procedimentos para apuração e aplicação das sanções seguirão o rito estabelecido no Capítulo X do Decreto Municipal Nº 288/2023."

APROVAÇÃO

Local e Data: Contenda, 10 de junho de 2026.

SILVANA CAVALIM DE SOUZA



Secretária Municipal De Educação, Cultura, Esporte E Turismo

JULIANO JEAN SILVA
Secretário Municipal de Saúde

ARY ALBERTI NETO
Secretário Municipal de Industria, Agropecuária e Meio Ambiente
Secretário Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos

ANGELA MAYER DE SOUZA DIGNER
Secretária Municipal De Promoção E Ação Social

JAIME KFIATKOSKI
Secretário Municipal de Administração



DIVISÃO POR SECRETARIAS

LOTE	UNID.	SMECET	SMS	SMOVSU	SMPAS	SMA	SMIAMA	QUANT. TOTAL
1	KG	3.000	80	0	600	0	0	3.680
2	UND	1.500	50	0	600	0	0	2.150
3	UND	600	50	0	200	0	0	850
4	KG	1.200	100	0	500	0	0	1.800
5	UNID	30	50	0	30	0	0	110
6	KG	0	50	0	1.000	0	0	1.050
7	UNID	0	0	0	50	0	0	50
8	UNID	800	80	0	400	0	0	1.280
9	KG	300	80	12	400	50	10	852
10	UND	300	50	3	50	10	0	413
11	UNID	1.500	200	0	750	0	0	2.450
12	UNID	1.000	100	0	750	0	0	1.850
13	KG	800	80	0	80	0	0	960
14	UNID	850	50	0	100	0	0	1.000
15	UNID	0	0	0	150	0	0	150
16	KG	350	100	0	350	0	0	800
17	PCTE	500	100	0	300	0	0	900
18	KG	1.000	100	0	50	0	0	1.150
19	PCTE	2.500	100	0	500	0	0	3.100
20	LT	1.500	80	0	300	0	0	1.880
21	KG	1.000	50	0	50	0	0	1.100
22	UNID	350	150	0	30	0	0	530
23	UNID	0	0	0	20	0	0	20
24	KG	6.000	200	0	1.000	0	0	7.200
25	KG	800	80	0	200	0	0	1.080
26	KG	3.000	200	0	1.200	0	0	4.400
27	UNID	0	0	0	200	10	0	210
28	KG	800	100	0	200	0	0	1.100
29	KG	1.000	80	0	100	0	0	1.180
30	KG	1.200	80	0	400	0	0	1.680
31	PCTE	0	100	0	600	20	50	770
32	PCTE	0	100	100	600	20	50	870
33	PCTE	0	0	100	150	20	50	320
34	PCTE	0	80	100	600	20	50	850
35	PCTE	450	0	0	150	20	30	650
36	PCTE	1.000	200	0	600	0	30	1.830
37	PCTE	20	0	0	100	0	30	150
38	PCTE	1.500	100	100	700	20	0	2.420
39	PCTE	1.500	0	0	600	20	0	2.120
40	PCTE	1.500	0	100	500	20	0	2.120
41	UNID	0	0	0	50	0	0	50
42	UNID	0	0	0	20	25	0	45
43	PCTE	1.000	100	0	400	0	0	1.500
44	UND	2.000	80	0	600	0	0	2.680
45	UNID	450	80	0	100	0	0	630
46	UNID	600	50	180	350	1.000	300	2.480
47	PCTE	1.200	80	0	500	0	0	1.780
48	KG	1.500	100	0	600	0	0	2.200
49	KG	2.500	100	0	250	0	0	2.850
50	KG	2.500	100	0	250	0	0	2.850
51	KG	3.000	100	0	225	0	0	3.325
52	KG	1.930	80	0	1.200	0	0	3.210
53	KG	2.000	80	0	500	0	0	2.580
54	KG	2.000	100	0	900	0	0	3.000
55	UNID	0	0	0	500	0	0	500
56	PCTE	0	100	12	500	100	0	712
57	UNID	300	100	12	200	150	0	762
58	UNID	3.500	0	12	1.500	150	0	5.162
59	MÇ	800	80	0	150	0	0	1.030
60	KG	0	0	0	300	0	0	300
61	UNID	30	0	0	20	0	0	50
62	PCTE	1.200	50	0	600	0	0	1.850
63	UNID	500	80	0	350	0	0	930
64	PCTE	600	40	0	80	0	0	720



65	UNID	500	40	0	60	0	0	600
66	UNID	300	40	0	120	0	0	460
67	UNID	300	40	0	120	0	0	460
68	PCTE	300	30	0	200	0	0	530
69	UNID	450	30	0	200	0	0	680
70	UNID	500	40	0	200	0	0	740
71	PCTE	200	40	0	150	0	0	390
72	UND	1.000	100	0	400	0	0	1.500
73	MÇ	800	100	0	400	0	0	1.300
74	KG	3.000	60	0	1.500	0	0	4.560
75	UNID	0	50	0	200	0	0	250
76	UNID	0	50	12	500	0	0	562
77	UNID	3.000	200	0	1.500	0	0	4.700
78	PCTE	750	100	0	300	0	0	1.150
79	KG	2.000	60	0	800	0	0	2.860
80	UNID	100	50	0	50	0	0	200
81	PCTE	1.000	100	0	300	0	0	1.400
82	PCTE	800	100	0	300	0	0	1.200
83	KG	1.500	100	0	600	0	0	2.200
84	KG	2.500	100	0	1.000	0	0	3.600
85	PCTE	120	100	0	50	0	0	270
86	LATA	500	60	0	400	0	0	960
87	KG	1.500	0	0	300	0	0	1.800
88	KG	1.925	100	0	1.200	0	0	3.225
89	LT	10	0	0	0	0	0	10
90	LT	300	0	0	0	0	0	300
91	LT	600	0	0	0	0	0	600
92	KG	2.500	100	0	1.000	0	0	3.600
93	KG	600	0	0	50	0	0	650
94	BANDEJA	0	0	0	1.000	0	0	1.000
95	KG	5.000	100	0	1.200	0	0	6.300
96	UNID	0	60	0	250	0	0	310
97	UNID	300	0	0	50	0	0	350
98	KG	1.300	100	0	1.300	0	0	2.700
99	UNID	2.000	300	0	1.500	0	0	3.800
100	UNID	450	0	0	50	0	0	500
101	PCTE	1.000	60	0	100	0	0	1.160
102	KG	1.500	0	0	1.000	0	0	2.500
103	KG	3.475	100	0	1.000	0	0	4.575
104	PCTE	100	40	0	20	0	0	160
105	PCTE	30	0	0	20	0	0	50
106	PCTE	1.000	40	0	500	0	0	1.540
107	PCTE	1.200	100	0	700	0	0	2.000
108	PCTE	1.000	100	0	600	0	0	1.700
109	PCTE	0	0	0	500	0	0	500
110	PCTE	1.500	80	0	700	0	0	2.280
111	PCTE	1.500	80	0	700	0	0	2.280
112	PCTE	1.500	100	0	700	0	0	2.300
113	UND	3.000	80	0	1.000	0	0	4.080
114	KG	800	80	0	500	0	0	1.380
115	UNID	600	60	24	350	0	0	1.034
116	KG	600	0	0	600	0	0	1.200
117	UNID	500	100	48	500	0	0	1.148
118	KG	3.000	100	0	1.000	0	0	4.100
119	KG	2.000	80	0	500	0	0	2.580
120	PCTE	1.200	80	12	600	80	0	1.972
121	UNID	2.500	100	12	1.000	15	0	3.627
122	BANDEJA	2.000	200	0	700	0	0	2.900
123	UNID	0	0	0	5	0	0	5
124	PCTE	2.000	100	0	2.000	0	0	4.100
125	KG	350	100	5.000	1.000	0	0	6.450
126	PCTE	2.000	80	0	900	0	0	2.980
127	PCTE	2.000	0	0	500	0	0	2.500
128	UNID	2.000	80	0	1.200	0	0	3.280
129	UNID	0	0	0	30	0	0	30
130	KG	1.000	0	0	400	0	0	1.400
131	KG	1.500	80	0	500	0	0	2.080
132	KG	1.000	80	0	500	0	0	1.580



133	UNID	0	0	0	100	0	0	100
134	UNID	0	0	0	30	0	0	30
135	UNID	0	0	0	30	0	0	30
136	UNID	0	0	0	600	0	0	600
137	UNID	0	20	0	600	0	0	620
138	UNID	0	80	0	2.000	0	0	2.080
139	PCTE	500	40	0	250	0	0	790
140	PCTE	500	40	0	250	0	0	790
141	KG	1.000	100	0	600	0	0	1.700
142	KG	1.200	0	0	300	0	0	1.500
143	PCTE	500	80	0	100	0	0	680
144	KG	2.500	100	0	600	0	0	3.200
145	UNID	0	200	60	700	0	0	960
146	UND	800	60	0	350	0	0	1.210
147	PCTE	60	60	0	10	0	0	130
148	PCTE	1.500	80	0	800	0	0	2.380
149	KG	1.200	80	4	400	0	0	1.684
150	PCTE	0	100		300	10	0	410
151	UNID	0	80	0	1.100	0	0	1.180
152	UNID	0	80	0	1.100	0	0	1.180
153	UNID	1.000	100	0	300	0	0	1.400
154	KG	1.300	100	0	700	0	0	2.100
155	PCTE	400	40	0	40	0	0	480
156	PCTE	1.200	0	0	50	0	0	1.250
157	KG	400	60	0	100	0	0	560
158	UNID	300	80	0	150	0	0	530
159	KG	0	0	0	950	0	0	950
160	KG	0	0	0	950	0	0	950
161	KG	0	0	0	1.075	0	0	1075
162	KG	1.070	0	0	0	0	0	1070
163	KG	0	0	0	600	0	0	600
164	KG	1.075	0	0	0	0	0	1.075
165	LATA	900	0	0	0	0	0	900
166	KG	1.525	0	0	0	0	0	1.525
167	KG	2.150	0	0	0	0	0	2.150



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
Processo Administrativo Nº: 122/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTENDA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)
Processo Administrativo Nº: 139

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE, PROBLEMA E JUSTIFICATIVA (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, I e Decreto Nº 288/2023, Art. 33, §1º)

A presente contratação tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos, visando atender às demandas das Secretarias Municipais de Educação, Cultura, Esporte e Turismo; Saúde; Obras, Viação e Serviços Urbanos; Indústria, Agropecuária e Meio Ambiente; Promoção e Ação Social; e Administração.

A necessidade da contratação decorre da essencialidade dos itens para o adequado funcionamento das atividades institucionais, especialmente aquelas relacionadas ao preparo, fornecimento, manipulação e controle de alimentos, os quais são indispensáveis à continuidade dos serviços públicos ofertados à população.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, os gêneros alimentícios são destinados à alimentação escolar, contribuindo diretamente para a adequada nutrição dos alunos da rede pública, favorecendo o rendimento escolar e a permanência dos estudantes nas unidades de ensino.

Na área da Saúde, os itens são utilizados no suporte às unidades de atendimento, incluindo ações de cuidado, campanhas e atividades assistenciais, garantindo condições adequadas para o atendimento aos usuários do sistema público.

No que se refere à Assistência Social, os alimentos são empregados em programas e ações voltadas à população em situação de vulnerabilidade, assegurando condições mínimas de atendimento e suporte social.

As demais Secretarias utilizam os itens como suporte às atividades administrativas e operacionais, incluindo ações em campo, eventos institucionais e serviços contínuos, sendo indispensáveis para a execução regular de suas atribuições.

As toucas descartáveis são necessárias para assegurar condições adequadas de higiene na manipulação de alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Já os sacos para amostras de alimentos são utilizados no controle de qualidade e rastreabilidade, permitindo a guarda de amostras conforme exigências legais, contribuindo para a segurança alimentar.

A ausência da contratação poderá comprometer a continuidade dos serviços públicos, especialmente no fornecimento de alimentação escolar e nas ações de atendimento à população, podendo ocasionar prejuízos à qualidade dos serviços prestados.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e alinhada ao interesse público, visando garantir a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços desenvolvidos pelas Secretarias Municipais.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, II e Decreto Nº 288/2023, Art. 33, §1º)



2.1. Para a execução adequada do objeto contratual, a empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

- 2.1.1. Estar regularmente constituída e apta ao exercício da atividade econômica de fornecimento de gêneros alimentícios;
- 2.1.2. Apresentar todos os documentos exigidos no edital, especialmente os que comprovem regularidade fiscal, trabalhista e qualificação técnica;
- 2.1.3. Garantir que todos os produtos fornecidos estejam dentro do prazo de validade, devidamente embalados, rotulados, armazenados e transportados conforme normas sanitárias vigentes;
- 2.1.4. Manter estoque compatível com os volumes demandados, garantindo pontualidade nas entregas;
- 2.1.5. Realizar as entregas no prazo máximo estabelecido (ex: 48h após a solicitação), nos locais indicados pela Administração;
- 2.1.6. Substituir imediatamente, sem ônus adicional, qualquer item que apresentar não conformidade com as especificações exigidas;
- 2.1.7. Cumprir todas as obrigações previstas na legislação sanitária, trabalhista, ambiental e de segurança do trabalho;
- 2.1.8. Possuir canais de comunicação eficazes com as secretarias demandantes para recebimento de pedidos, esclarecimentos e eventuais correções;
- 2.1.9. Assumir total responsabilidade pelos produtos entregues, respondendo por danos decorrentes de vícios ou má conservação.

2.2. ESPECIFICAÇÕES DA CARNE BOVINA.

2.2.1. A carne deverá ser proveniente de machos de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária e deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos. Deverá estar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas, acima do limite permitido por lei;

2.2.2. Características organolépticas:

- Aspecto: próprio, não amolecidas e nem pegajosas;
- Cor: própria, sem manchas esverdeadas;
- Odor: característico.

2.2.3. Características microbiológicas:

- Salmonella: ausência em 25g (vinte e cinco gramas).

2.2.4. Quanto à embalagem:

- O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada sua publicação no Diário Oficial.
- Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da Entrega

2.3. ESPECIFICAÇÕES DA CARNE DE FRANGO

2.3.1. Características organolépticas:

- Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa;
- Odor: característico;
- Cor: própria (amarelo-pardo), sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas.
- Características microbiológicas: Salmonella: ausência em 25 g (vinte e cinco gramas).

2.3.1. Quanto à embalagem:

- O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
- A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 08 (oito) dias, contando a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 05 (cinco) dias no momento da entrega.

PE (SRP) nº 032/2026



- Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.

2.4. ESPECIFICAÇÕES DOS DERIVADOS DE CARNE EMBUTIDOS

2.4.1. Características organolépticas:

- Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa;
- Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- Odor: próprio.

2.4.2. Características microbiológicas:

- Salmonella: ausência em 25 gramas;
- Coliformes fecais (NMP): máximo 5 x 10 /g;
- Clostrídio sulfito redutores a 46° máximo 5 x 10 /g;
- Staphilococcus aureus (NMP) máximo 10 /g.

2.4.3. Quanto à embalagem:

- A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- O produto deverá ter prazo de validade mínima de 30 (trinta) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 25 (vinte e cinco) dias no momento da entrega.
- Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 8°C no ato da entrega.

2.5. ESPECIFICAÇÕES DA CARNE DE PEIXE

2.5.1. Características Gerais:

- A Carne de peixe deverá ser processada conforme as normas Higiénico- Sanitárias vigentes.

2.5.2. Características Organolépticas:

- Cor: Característico da Espécie, sem manchas ou hematomas.
- Sabor: Característico da espécie, leve e pouco acentuado.
- Odor: Típico de pescado fresco.
- Firmeza muscular: Firme e elástica
- Estrutura muscular: Sem danos
- Aspecto geral: normal, sem alterações.

2.5.3. Características Microbiológicas:

- Salmonella: ausência em 25 gramas;
- Staphilococcus: máximo de 1000 UFC/g

2.6. ESPECIFICAÇÕES DOS VEGETAIS E HORTALIÇAS

2.6.1. Características gerais:

- Os componentes devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e estar livres de resíduos de fertilizantes;
- Os vegetais e as hortaliças deverão apresentar-se frescas, íntegras e bem conservadas;
- Os vegetais e hortaliças deverão ser classificados como de primeira qualidade;
- Entende-se como de primeira qualidade os vegetais e hortaliças de excelente aparência com folhas verdes, turgescendo, intactos, firmes e bem desenvolvidos.
- Características microbiológicas: as verduras deverão obedecer ao seguinte padrão:
- Bactérias do grupo Coliforme fecal (NMP): máximo 2 x 10²/g

3. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, VIII e Decreto Nº 288/2023, Art. 33)



A presente contratação tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo, eficiente e de qualidade de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos, visando atender às demandas das Secretarias Municipais envolvidas.

Como resultados pretendidos, destacam-se:

- a) Garantir a continuidade dos serviços públicos, especialmente no fornecimento de alimentação escolar, ações de saúde e atendimento social, evitando desabastecimento e interrupções nas atividades institucionais;
- b) Assegurar a qualidade e segurança alimentar dos produtos fornecidos, mediante o cumprimento das normas sanitárias vigentes, contribuindo para a proteção da saúde dos usuários e servidores;
- c) Promover maior eficiência administrativa, por meio do Sistema de Registro de Preços, possibilitando aquisições conforme a demanda, evitando desperdícios e otimizando o uso dos recursos públicos;
- d) Obter economicidade na contratação, mediante a ampliação da competitividade do certame, com adoção do critério de julgamento por item e participação de múltiplos fornecedores;
- e) Fomentar o desenvolvimento econômico local e regional, por meio da participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, em conformidade com a legislação vigente;
- f) Assegurar maior controle e rastreabilidade dos alimentos fornecidos, por meio da utilização de sacos para amostras e exigências de qualidade, permitindo a verificação e controle sanitário quando necessário;
- g) Reduzir riscos operacionais e sanitários, garantindo o fornecimento de produtos em condições adequadas de transporte, armazenamento e consumo;
- h) Melhorar a gestão dos estoques e o planejamento das aquisições, permitindo maior previsibilidade e organização das demandas das Secretarias Municipais.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, V e Decreto Nº 288/2023, Art. 33, §1º)

Lote	Descrição Item	Unid. de Medida	Valor Unitário	Qtd. Total	Vlr. Total
1	ABACATE - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$9,94	3680	R\$36.579,20
2	ABACAXI Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	UN	R\$8,93	2150	R\$19.199,50
3	ABÓBORA CABOTIÁ - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução	KG	R\$4,57	850	R\$3.884,50



	completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA				
4	ABOBRINHA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA	KG	R\$5,79	1800	R\$10.422,00
5	ACHOCOLATADO DIET, em embalagens pesando em média 210g. Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acesulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiúmectante, dióxido de silício. Não contem glúten. NAO CONTEM GLUTEN. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.	UN	R\$15,79	110	R\$1.736,90
6	ACHOCOLATADO EM PÓ - mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar a data de entrega	KG	R\$17,86	1050	R\$18.753,00
7	Açúcar colorido (diversas cores) 500g	UN	R\$11,21	50	R\$560,50
8	AÇÚCAR CRISTAL, de 1ª qualidade, obtida da cana de açúcar com aspecto, cor, e cheiros próprios; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; em embalagem de 5 kg, íntegra, sem aberturas, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$21,93	1280	R\$28.070,40
9	AÇÚCAR REFINADO, produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade e bolor. Embalagem de 5 kg. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$19,32	852	R\$16.460,64
10	ADOÇANTE DIETÉTICO, líquido a base de glicosídeo de steviol (stévia), sem adição de sucralose e sorbitol. Embalagem de 80ml a 100 ml.	UN	R\$15,98	413	R\$6.599,74
11	ALFACE CRESPA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$3,50	2450	R\$8.575,00
12	ALFACE LISA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com cor, textura e aroma próprios da espécie. Ausente de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$3,32	1850	R\$6.142,00
13	ALHO - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$34,57	960	R\$33.187,20
14	AMEIXA SECA preta sem caroço, simples, selecionada, grão uniforme, tamanho médio, sem adição de açúcar. Embalagem de aproximadamente 150g.	UN	R\$10,11	1000	R\$10.110,00



15	AMENDOIM CRU DESCASCADO - tipo I, apresentando bom estado de conservação, sem nenhum sinal de mofo, embalagem plástica de 1 kg contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso	UN	R\$15,27	150	R\$2.290,50
16	AMIDO DE MILHO. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitos. Ingredientes 100% naturais. Embalagem com peso líquido de 1 Kg, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses, a partir da data de entrega do produto.	UN	R\$6,94	800	R\$5.552,00
17	ARROZ AGULHINHA, longo, fino e polido, tipo I, com 5 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$16,66	900	R\$14.994,00
18	ARROZ INTEGRAL, tipo agulha, com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	KG	R\$4,96	1150	R\$5.704,00
19	ARROZ PARBOILIZADO, tipo I, com 5 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$18,16	3100	R\$56.296,00
20	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL - atum ralado, água, óleo comestível e sal. Apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de ferrugem e danificação nas latas. acondicionado em lata com tampa de sistema "abre fácil", peso líquido 170 gramas e peso drenado 110 gramas, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, reembaladas em caixas de papelão resistente. validade mínima 24 meses a contar da entrega.	UN	R\$7,49	1880	R\$14.081,20
21	AVEIA - flocos finos; isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagens de 1 kg, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$10,64	1100	R\$11.704,00
22	AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM, com acidez inferior a 0,5%. Embalagem de vidro: 500 ml	UN	R\$53,32	530	R\$28.259,60
23	Balas mastigáveis sabores sortidos e aromatizados artificialmente, pacote contendo 300g com 100 unidades	UN	R\$9,31	20	R\$186,20
24	BANANA CATURRA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	KG	R\$5,38	7200	R\$38.736,00
25	BATATA DOCE - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$3,77	1080	R\$4.071,60
26	BATATA INGLESA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$6,16	4400	R\$27.104,00
27	BATATA PALHA - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans, livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais.	SER	R\$28,31	210	R\$5.945,10



28	BATATA SALSA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$8,65	1100	R\$9.515,00
29	BERINJELA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$4,64	1180	R\$5.475,20
30	BETERRABA - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$3,91	1680	R\$6.568,80
31	BISCOITO DOCE DE LEITE, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$7,51	770	R\$5.782,70
32	BISCOITO DOCE TIPO MAIZENA, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$4,42	870	R\$3.845,40
33	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizantes lecitina de soja. OBSERVAÇÃO: Não deve conter lactose. Embalagem contendo aproximadamente 400g. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	UN	R\$5,36	320	R\$1.715,20
34	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$5,86	850	R\$4.981,00
35	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente da massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizantes lecitina de soja. OBSERVAÇÃO: Não deve conter lactose. Embalagem de aproximadamente 400g. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	UN	R\$4,65	650	R\$3.022,50
36	BISCOITO SALGADO INTEGRAL, zero gordura trans. Embalagem contendo 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$10,61	1830	R\$19.416,30
37	BISCOITO SALGADO SEM GLUTEN de primeira linha. Elaborados a partir de farinhas obtidas de milho, arroz e/ou batata, em substituição a farinhas que contêm glúten. Embalagem de aproximadamente 150gr. Validade de 6 meses a partir da data de entrega. PRODUTO PARA CELÍACOS	UN	R\$17,63	150	R\$2.644,50
38	BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, zero gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$5,23	2420	R\$12.656,60
39	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, c/ GERGELIM, zero gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$10,19	2120	R\$21.602,80



40	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, zero gordura trans. Embalagem de 400 gr. Validade de 6 meses após a entrega.	PCT	R\$5,04	2120	R\$10.684,80
41	Bolinhas de chocolate, sabor cacau aromatizado artificialmente pacote com 360g, 50 unidades.	UN	R\$16,97	50	R\$848,50
42	Bombons sortidos sabores leite condensado, iogurte, morango e leite, contendo 50 unidades	UN	R\$21,93	45	R\$986,85
43	Broa úmida de milho fatiado, em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada.	PCT	R\$13,28	1500	R\$19.920,00
44	BRÓCOLIS - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$3,80	2680	R\$10.184,00
45	CACAU EM PÓ Cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200 gramas.	PCT	R\$7,07	630	R\$4.454,10
46	Café em pó homogêneo, extraforte, torrado e moído, do tipo superior, tipo exportação, embalado a vácuo, predominantemente arábica, com prazo de validade não inferior a 6 (seis) meses da data da entrega do produto. Embalagem com 500 gramas.	UN	R\$31,60	2480	R\$78.368,00
47	CANJICA de milho branca, contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – Embalagem de 500 g.	PCT	R\$4,19	1780	R\$7.458,20
48	CAQUI FUYU/CHOCOLATE/CAFÉ - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$6,35	2200	R\$13.970,00
49	CARNE BOVINA EM CUBO, a carne deve Músculo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em temperatura de – 10 a – 25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,46	2850	R\$118.161,00
50	CARNE BOVINA EM ISCAS a carne deve Acém, Patinho ou Coxão Mole. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e	KG	R\$39,64	2850	R\$112.974,00



	Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de -10 a -25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg.				
51	CARNE BOVINA MOÍDA, a carne deve ser de Acém, Patinho ou Coxão Mole, congelada, com temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,10	3225	R\$132.547,50
52	CARNE SUÍNA PICADA (paleta ou pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$34,77	3210	R\$111.611,70
53	CEBOLA NACIONAL - Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$6,62	2580	R\$17.079,60
54	CENOURA Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$5,30	3000	R\$15.900,00
55	Cereal matinal (SUCRILHOS) embalagem contendo 1KG.	UN	18,42	500	9.210,00
56	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO - Constituído de folhas novas, de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos para eufusão, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem corantes artificiais. Com aparência de folhas claras, hastes secas. Embalagem de 500 g. Validade mínima de 08 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$13,00	712	R\$9.256,00
57	CHÁ DE ERVA MATE TOSTADO, sabor natural, em saquinhos. Validade mínima de 06 meses após a data de entrega. Cx c/ 25 unid, c/ 40 g.	CX	R\$3,65	762	R\$2.781,30



58	CHÁ DE ERVAS TERAPÊUTICO erva doce, camomila, hortelã, capim cidreira. Embalagem: caixa com peso líquido de 10g.	CX	R\$3,50	5162	R\$18.067,00
59	CHEIRO VERDE IN NATURA. Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço de no mínimo 100g, isento de 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	MAÇOS	R\$4,17	1030	R\$4.295,10
60	CHOCOLATE AO LEITE EM GOTAS. Chocolate ao leite puro não hidrogenado, cobertura fracionada que garante sabor e textura mais próximos do puro chocolate. Embalagem de 1kg.	PCT	R\$45,78	300	R\$13.734,00
61	Chocolate ao leite ou branco, caixa contendo 30 unidades, formato cilindro com 16g cada.	UN	R\$51,46	50	R\$2.573,00
62	CHOCOLATE EM PÓ, 50% cacau, solúvel. Deve conter 1,7g ou mais de fibra alimentar em uma porção de 20g, possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 200g.	UN	R\$23,79	1850	R\$44.011,50
63	COCO RALADO desidratado, não acrescido de açúcar. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem de 100 gramas.	PCT	R\$5,52	930	R\$5.133,60
64	CONDIMENTO AÇAFRÃO, aspecto físico pó. Validade mínima 6 meses. Embalagem de 50 g.	PCT	R\$2,11	720	R\$1.519,20
65	CONDIMENTO CANELA EM PÓ. Embalagem de 50 g. Validade mínima de 06 meses	PCT	R\$4,75	600	R\$2.850,00
66	CONDIMENTO CHIMICHURRI, sem pimenta. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses	PCT	R\$17,55	460	R\$8.073,00
67	CONDIMENTO COLORÍFICO (COLORAU), matéria-prima urucum, em pó fino. Embalagem de 500 g.	PCT	R\$5,62	460	R\$2.585,20
68	CONDIMENTO CURRY. Embalagem de 50g. Validade mínima de 06 meses.	PCT	R\$4,44	530	R\$2.353,20
69	CONDIMENTO LOURO, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Embalagem de 4 g. Validade mínima de 06 meses.	PCT	R\$1,14	680	R\$775,20
70	CONDIMENTO ORÉGANO, aspecto físico granulado. Embalagem de 10g. Validade mínima de 06 meses.	PCT	R\$1,98	740	R\$1.465,20
71	CONDIMENTO PIMENTA DO REINO. Aspecto físico m pó. Embalagem de 50gr. Validade mínima de 06 meses	PCT	R\$3,23	390	R\$1.259,70
72	COUVE-FLOR- Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$7,08	1500	R\$10.620,00
73	COUVE MANTEIGA -Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	MAÇOS	R\$6,89	1300	R\$8.957,00



74	COXA S/ COXA DE FRANGO - C/ OSSO carne de frango de primeira qualidade, limpa, embaladas à vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	KG	R\$16,53	4560	R\$75.376,80
75	CREME DE LEITE UHT. Creme de leite integral com 17 % de gordura. Embalagem UHT contendo 200g.	UN	R\$3,40	250	R\$850,00
76	DOCE CREMOSO, resultante do processamento adequado das partes comestíveis desintegradas de vegetais com açúcares, com ou sem adição de água, pectina, ajustador de ph e outros ingredientes e aditivos permitidos por estes padrões até atingir uma consistência apropriada sendo, acondicionado de forma a assegurar sua perfeita conservação. Sabores diversos com polpa de frutas. Embalagem: 500g.	KG	R\$8,27	562	R\$4.647,74
77	EXTRATO DE TOMATE, de 1ª qualidade, contendo APENAS TOMATES, sem adição de sal ou açúcar, sem corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, sem indicar processamento defeituoso. As embalagens devem ser sachês contendo 340g e devem estar íntegras, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	UN	R\$2,08	4700	R\$9.776,00
78	FARINHA DE MANDIOCA, branca. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	KG	R\$4,22	1150	R\$4.853,00
79	FARINHA DE MILHO branca. Embalagem contendo 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$9,90	2860	R\$28.314,00
80	FARINHA DE ROSCA; isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	PCT	R\$6,15	200	R\$1.230,00
81	FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas – embalagem 500g. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	PCT	R\$3,93	1400	R\$5.502,00
82	FARINHA DE TRIGO, sem fermento; obtida do trigo moído, limpo, desgerminado, isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de mofo, fermentação e materiais terrosos. O produto não deve estar úmido, deve ter aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprios. Embalagens apropriadas para o próprio produto de 5 kg, sem aberturas, contendo informação nutricional data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar com a data de entrega.	PCT	R\$15,88	1200	R\$19.056,00
83	FEIJÃO CARIOCA, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	R\$11,22	2200	R\$24.684,00
84	FEIJÃO PRETO, tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	R\$8,87	3600	R\$31.932,00
85	FERMENTO BIOLÓGICO, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 500 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$23,86	270	R\$6.442,20
86	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar da data de entrega.	UN	R\$4,72	960	R\$4.531,20
87	FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO TILÁPIA Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos,	KG	R\$55,89	1800	R\$100.602,00



	partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg contendo identificação, informações do fabricante e data de validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.				
88	FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	KG	R\$26,32	3225	R\$84.882,00
89	FORMULA INFANTIL ANTIREGURGITACAO EM PÓ, indicada para lactentes de 0 a 12 meses de idade que apresentem regurgitação e/ou refluxo gastroesofágico, obtida pela adição de agente espessante, diluição instantânea, validade de 12 meses, lata com 400 gramas.	LATA	R\$55,69	10	R\$556,90
90	FORMULA INFANTIL de partida em pó, indicada para lactentes de 0 a 6 meses de idade, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 60% de proteínas do soro do leite), adicionada de ARA, DHA e nucleotídeos, diluição instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 800 gramas.	UN	R\$64,94	300	R\$19.482,00
91	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO EM PÓ, indicada para lactentes de 6 a 12 meses de idade, com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (no mínimo 40% proteínas do soro do leite), adicionada de DHA, lactose como fonte de carboidratos (no mínimo 47%), acrescido de prebióticos, diluição instantânea, validade mínima de 12 meses, lata com 800 gramas.	LATA	R\$69,06	600	R\$41.436,00
92	FUBA DE MILHO AMARELO enriquecido c/ Ferro e Ácido Fólico. Embalagem com 1 kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$4,05	3600	R\$14.580,00
93	INHAME Com aparência sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Com textura, cor e aroma próprios da espécie. Livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$9,71	650	R\$6.311,50
94	IOGURTE iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango. Embalagem de 540 gr acondicionados em potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas aluminizadas termo soldadas, contendo 6 unidades de 90g do produto. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega.	BAND	R\$8,48	1000	R\$8.480,00
95	LARANJA PERA RIO - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$8,42	6300	R\$53.046,00
96	LEITE CONDENSADO Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Isento de glúten. Embalagem contendo 395gr.	UN	R\$10,69	310	R\$3.313,90
97	LEITE DE SOJA, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante, não contém glúten, em embalagem longa vida com 1 litro.	UN	R\$10,00	350	R\$3.500,00



98	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: O leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequado. EMBALAGEM: com peso líquido 1 Kg, embalagem individual do produto deverá ser recipiente de um único uso, hermético, adequado para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra a contaminação.	KG	R\$41,48	2700	R\$111.996,00
99	LEITE INTEGRAL UHT, pasteurizado e homogêneo. Embalagem longa vida com 1 litro. O produto de origem animal deve possuir o carimbo de Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UN	R\$7,68	3800	R\$29.184,00
100	LEITE ISENTO DE LACTOSE ou c/ REDUÇÃO MÍNIMA DE 90% DE LACTOSE. Embalagem longa vida com 1 litro. Os produtos de origem animal devem possuir o carimbo de Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente.	UN	R\$9,15	500	R\$4.575,00
101	LENTILHA EM GRÃOS, tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar da data de entrega.	PCT	R\$16,62	1160	R\$19.279,20
102	LINGUIÇA SUINA - Tipo Toscana, de primeira qualidade, congeladas em sacos de polietileno contendo quilo 1kg. Embalagens contendo fabricante, data de validade e SIF. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 03 (três) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$26,32	2500	R\$65.800,00
103	MAÇÃ NACIONAL Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	KG	R\$14,61	4575	R\$66.840,75
104	MACARRÃO INTEGRAL formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PCT	R\$7,20	160	R\$1.152,00
105	MACARRÃO SEM GLUTEN. Macarrão de arroz com ovos, podendo ser no corte espaguete, penne ou parafuso. Não conter glúten. Embalagem de 500gr. Validade de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	R\$9,00	50	R\$450,00
106	MACARRÃO TIPO AVE MARIA OU PADRE NOSSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g	PCT	R\$9,67	1540	R\$14.891,80
107	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$8,77	2000	R\$17.540,00
108	MACARRÃO TIPO GRAVATA, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$6,73	1700	R\$11.441,00



109	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$8,06	500	R\$4.030,00
110	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g	PCT	R\$3,44	2280	R\$7.843,20
111	MACARRÃO TIPO PENNE, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$8,83	2280	R\$20.132,40
112	MACARRÃO TIPO TALHARIM, com ovos. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$5,31	2300	R\$12.213,00
113	MAMÃO FORMOSA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$10,90	4080	R\$44.472,00
114	MANGA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$12,10	1380	R\$16.698,00
115	MANTEIGA sem sal. Produto gorduroso obtido a partir de creme de leite de vaca pasteurizado, por processos tecnologicamente adequados. Deve ter cor de branca a amarelada clara. Deve ter validade mínima de 4 meses fechado. Não deve conter espessantes ou aditivos que alterem consistência. Pote de 500g.	UN	R\$19,40	1034	R\$20.059,60
116	MARACUJÁ- Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$12,31	1200	R\$14.772,00
117	MARGARINA VEGETAL, com 60% a 70% de lipídios, Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de 500 g.	UN	R\$15,27	1148	R\$17.529,96
118	MELANCIA, de 1ª qualidade. Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$3,10	4100	R\$12.710,00



119	MELÃO AMARELO, de 1ª qualidade. Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade.	KG	R\$5,00	2580	R\$12.900,00
120	MILHO PIPOCA, tipo I, preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem com 500 g.	PCT	R\$6,65	1972	R\$13.113,80
121	ÓLEO DE SOJA, 100% natural. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva. Embalagem: PET com 900 ml. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	UN	R\$15,71	3627	R\$56.980,17
122	OVOS tipo EXTRAGRANDE, brancos ou vermelhos, frescos e sadios. Os ovos devem estar intactos, sem rachaduras e orifícios, devem estar limpos. Cor e aroma: próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo, em órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para no máximo 30 ovos e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir a aeração dos ovos. Todos os produtos de origem animal devem possuir o carimbo do Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), e estarem em conformidade com a legislação sanitária vigente. Os ovos precisam ser mantidos em refrigeração com temperatura inferior a 5°C.	DZ	R\$27,28	2900	R\$79.112,00
123	Palito vareta de bambu para algodão doce, 40cm, 100 unidades	UN	R\$12,34	5	R\$61,70
124	PÃO DE LEITE FATIADO isenta de gordura trans. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 g cada fatia. Embalagens 20 fatias, com aproximadamente 500 g.	PCT	R\$18,03	4100	R\$73.923,00
125	Pão Frances ou d água. Peso unitário de aproximadamente 50 gr. Validade de 1 dia.	KG	R\$24,50	6450	R\$158.025,00
126	PÃO INTEGRAL FATIADO isenta de gordura trans. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 g cada fatia. Embalagens 20 fatias, com aproximadamente 500 g.	PCT	R\$15,28	2980	R\$45.534,40
127	PÃO TIPO BISNAGUINHA integral isento de gordura trans com aproximadamente 20 gramas. Embalagem 15 unidades, com aproximadamente 300 g.	PCT	R\$13,48	2500	R\$33.700,00
128	Pão tipo Hot-Dog feito com farinha de trigo premium, livre de qualquer aditivo artificial. Embalagem com aproximadamente 500g com unidades individualmente, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no ministério da saúde e/ou agricultura.	PCT	R\$15,66	3280	R\$51.364,80
129	Pastilhas coloridas e aromatizadas artificialmente, pacote com 385g com 100 unidades.	UN	R\$31,80	30	R\$954,00
130	PEPINO - boa qualidade, frescos e sadios (pedido nos meses de produção). Com características sensoriais próprias da espécie, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$4,55	1400	R\$6.370,00



131	PERA NACIONAL - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$14,28	2080	R\$29.702,40
132	PESSEGO, de 1ª qualidade. Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	KG	R\$7,80	1580	R\$12.324,00
133	Pipocas super torradas caramelizadas, pacote contendo 10 unidades de 30g	UN	R\$27,59	100	R\$2.759,00
134	Pirulito colorido artificialmente e aromatizado sabor tutti frutti ou morango com 500g contendo 50unidades	UN	R\$16,16	30	R\$484,80
135	Pirulito com tatuagem de língua, formato pegada, pacote com 200g com 50 unidades	UN	R\$15,99	30	R\$479,70
136	PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA, com corante natural, sabores FRAMBOESA, LIMÃO, ABACAXI, MORANGO e UVA. Rendimento mínimo de 34 porções por 1 kg de produto. Embalagem de compra em saco de polietileno leitoso contendo 1 kg.	UN	R\$16,83	600	R\$10.098,00
137	PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM COM LEITE, Pó para o preparo de pudim com vitaminas e minerais sabores baunilha, chocolate e morango. Produto composto basicamente de açúcar, amido de milho, leite em pó, soro de leite, gordura vegetal em pó e sal. Rico em vitaminas, Ferro e Zinco, aroma idêntico ao natural. EMBALAGEM: Pacote com 1 kg de produto. VALIDADE: prazo mínimo de 8 (oito) meses a contar da data de entrega do produto.	UN	R\$20,54	620	R\$12.734,80
138	PÓ PARA REFRESCO, composição acidulante/aromatizante/maltodextrina/aspartame/, sabor limão, uva, abacaxi ou morango rendimento 1 litro cada 15g, prazo validade 1 ano.	UN	R\$1,06	2080	R\$2.204,80
139	POLVILHO AZEDO, tipo 1, de mandioca. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$6,94	790	R\$5.482,60
140	POLVILHO DOCE, tipo 1, de mandioca. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$4,20	790	R\$3.318,00
141	PONKAN/MORGOTE/MEXERICA/TANGERINA - Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	R\$7,67	1700	R\$13.039,00
142	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (PTS). Produzida a partir de soja não transgênica extrusada. Embalagem com 1 kg. O produto deve conter rótulo, identificação do produto, data de fabricação, conforme a Legislação vigente.	PCT	R\$22,94	1500	R\$34.410,00



143	QUEIJO PARMESÃO RALADO, ralado, embalagem com aproximadamente 100g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	UN	R\$14,46	680	R\$9.832,80
144	QUIRERINHA, subproduto do milho, de cor amarela, fina. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Embalagem com 1 kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar da data de entrega.	KG	R\$3,93	3200	R\$12.576,00
145	Refrigerante, 2 litros sabores diversos, acondicionado em garrafas pet com tampa de rosca, contendo 2 litros cada. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega	UN	R\$12,00	960	R\$11.520,00
146	REPOLHO VERDE boa qualidade, fresco e sadio (pedido nos meses de produção). Com características sensoriais próprias da espécie, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UN	R\$5,74	1210	R\$6.945,40
147	SACO PARA AMOSTRA DE ALIMENTOS medidas aproximadas de 12 cm x 30 cm, feito de polietileno de baixa densidade, material esterilizado, com tarja branca para a descrição do alimento, o saco para amostra deve ser totalmente lacrado. Pacote com 500 unidades	PCT	R\$47,02	130	R\$6.112,60
148	Sagu, feito de fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten. Não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem com 500 g. Prazo de validade mínimo 06 meses a partir da data de entrega	PCT	R\$5,97	2380	R\$14.208,60
149	SAL, refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem com 1 kg.	KG	R\$2,86	1684	R\$4.816,24
150	Salsicha hot dog congelada, com no máximo 20% p/p de lipídios, com aspectos característicos, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentandose uniformes e padronizadas, pesando em média 40g. Validade do produto: 180 dias. Embalagem de polietileno, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 3 kg	PCT	R\$28,82	410	R\$11.816,20
151	SUCO CONCENTRADO de maracujá pasteurizado, sabor maracujá com açúcar, rendimento 8,5 litros, sem adição de conservantes. Embalagem: Tetra Pak 1 litro, validade 6 meses a contar da data de entrega.	UN	R\$17,73	1180	R\$20.921,40
152	SUCO CONCENTRADO de uva pasteurizado, sabor uva com açúcar, rendimento 6,5 litros, sem adição de conservantes. Embalagem: Tetra Pak 1 litro, validade 6 meses a contar da data de entrega.	UN	15,13	1180	R\$17.853,40
153	Suco de uva integral, sem adição de açúcares na sua concentração natural. Sem adição de corantes e conservantes ou nenhum outro tipo de aditivo químico. Rótulo contendo as seguintes informações: conteúdo líquido, identificação de origem, CNPJ, número de registro no mapa, lote, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade. Embalagem de vidro de 1,5 litros.	UN	R\$19,35	1400	R\$27.090,00
154	TOMATE - tipo 2-A médios, frescos e sadios, 1ª qualidade, sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$11,77	2100	R\$24.717,00
155	TOUCA DESCARTÁVEL PARA COZINHEIRA. Touca sanfonada descartável, 100% polipropileno, com elástico, na cor branca. Pacote com 100 unidades.	PCT	R\$7,50	480	R\$3.600,00



156	UVA PASSAS BRANCA, sem sementes, desidratada, livre de fungos e outras sujidades. Embalagem de 150g.	UN	R\$8,81	1250	R\$11.012,50
157	VAGEM - Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Textura, cor e aroma: próprios da espécie e variedade. Isento de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Livres da parte possível da terra aderente. Isentas de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	R\$17,13	560	R\$9.592,80
158	VINAGRE, 1ª qualidade, branco. Embalagens plásticas, contendo 900 ml.	UN	R\$3,92	530	R\$2.077,60
159	CARNE BOVINA EM CUBO, a carne deve Músculo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em temperatura de - 10 a - 25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,46	950	R\$39.387,00
160	CARNE BOVINA EM ISCAS a carne deve Acém, Patinho ou Coxão Mole. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser congelada em temperatura de -10 a -25°C. Embalagem de polietileno transparente contendo 1 kg.	KG	R\$39,64	950	R\$37.658,00
161	CARNE BOVINA MOÍDA, a carne deve ser de Acém, Patinho ou Coxão Mole, congelada, com temperatura de -10 a -25°C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem de polietileno transparente contendo 2 kg.	KG	R\$41,10	1075	R\$44.182,50
162	CARNE SUÍNA PICADA (paleta ou pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$34,77	1070	R\$37.203,90



163	FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO TILÁPIA Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 1 kg contendo identificação, informações do fabricante e data de validade. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente.	KG	R\$55,89	600	R\$33.534,00
164	FILÉ PEITO DE FRANGO, carne de frango de primeira qualidade, limpa, embalado a vácuo, congeladas, a vácuo, congeladas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Embalagem contendo 1 kg.	KG	R\$26,32	1075	R\$28.294,00
165	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, pó uniforme sem grumos, cor branco amarelado, não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: O leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequado. EMBALAGEM: com peso líquido 1 Kg, embalagem individual do produto deverá ser recipiente de um único uso, hermético, adequado para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção apropriada contra a contaminação.	KG	R\$41,48	900	R\$37.332,00
166	MAÇÃ NACIONAL Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias da espécie. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade	KG	R\$14,61	1525	R\$22.280,25
167	Pão Frances ou d água. Peso unitário de aproximadamente 50 gr. Validade de 1 dia.	KG	R\$24,50	2150	R\$52.675,00
VALOR TOTAL: R\$ 3.570.408,54					

5. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS PELA ADMINISTRAÇÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, IX)

Para a adequada execução do objeto e garantia do atendimento da demanda administrativa, a Administração adotará previamente as seguintes providências:

5.1. Elaboração do Documento de Formalização da Demanda (DFD), com a identificação da necessidade, justificativa da contratação e definição dos quantitativos estimados;

5.2. Realização de pesquisa de preços, utilizando fontes oficiais, como o Banco de Preços e consultas a sítios eletrônicos especializados e fornecedores do ramo, visando à obtenção de valores compatíveis com o mercado;

5.3. Definição das especificações técnicas dos itens, observando padrões de qualidade, exigências sanitárias e normas aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios;



5.4. Planejamento da contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza contínua e a necessidade de fornecimento parcelado;

5.5. Verificação da existência de dotação orçamentária suficiente para atendimento das despesas decorrentes da contratação;

5.6. Designação de servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, devidamente capacitados para acompanhar a execução e atestar o recebimento dos produtos;

5.7. Definição dos locais de entrega e das rotinas administrativas para recebimento, conferência e armazenamento dos produtos;

5.8. Adoção de medidas para garantir o cumprimento das normas sanitárias, incluindo orientações quanto ao armazenamento adequado e controle de qualidade dos produtos recebidos;

5.9. Elaboração do Termo de Referência contendo todas as informações necessárias à contratação, incluindo critérios de seleção, obrigações das partes e condições de execução;

5.10. Disponibilização de meios para comunicação com a futura contratada, garantindo agilidade no envio das ordens de fornecimento e acompanhamento da execução contratual;

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DE ALTERNATIVAS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, III e Decreto Nº 288/2023, Art. 33, §2º)

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atendimento da demanda, bem como avaliar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida.

Verificou-se que o objeto a ser contratado é amplamente ofertado no mercado, existindo diversos fornecedores aptos a atender às especificações exigidas pela Administração, o que favorece a competitividade do certame.

No que se refere às alternativas de atendimento da demanda, foram analisadas as seguintes possibilidades:

a) Aquisição direta e parcelada por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP):
Opção que permite maior flexibilidade na contratação, possibilitando aquisições conforme a necessidade da Administração, evitando formação de estoques excessivos e reduzindo desperdícios;

b) Aquisição em parcela única (contratação tradicional):
Alternativa considerada menos vantajosa, tendo em vista a natureza contínua e variável da demanda, podendo gerar riscos de armazenamento inadequado, vencimento de produtos e imobilização desnecessária de recursos;

c) Execução direta pela Administração:
Alternativa inviável, considerando que o objeto envolve fornecimento de bens que não são produzidos pela Administração, sendo necessária a contratação de fornecedores especializados;

d) Formação de lotes agrupados:
Alternativa analisada e não adotada, uma vez que poderia restringir a competitividade do certame, especialmente para microempresas e empresas de pequeno porte, sendo mais vantajosa a divisão por itens.



Após análise das alternativas, concluiu-se que a contratação por meio de Sistema de Registro de Preços, com julgamento por item, mostra-se a solução mais adequada, eficiente e economicamente vantajosa, atendendo às necessidades da Administração e garantindo ampla participação de fornecedores.

Ressalta-se que a solução adotada está alinhada aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade e planejamento, assegurando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 23 e Decreto Nº 288/2023, Arts. 35 a 42)

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em pesquisa de mercado, observando os parâmetros estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal vigente.

Para a formação do preço estimado, foram utilizadas como principais fontes de pesquisa o **Banco de Preços**, por meio da consulta a contratações públicas similares, garantindo maior confiabilidade e aderência aos valores praticados pela Administração Pública.

Para os itens cujos preços não foram localizados no Banco de Preços, foram realizadas pesquisas complementares por meio de consulta a sítios eletrônicos especializados, visando assegurar a obtenção de valores compatíveis com a realidade de mercado.

A metodologia adotada para definição do preço estimado consistiu na **média aritmética dos valores obtidos** nas pesquisas realizadas, após análise crítica dos dados coletados, com a desconsideração de preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente elevados, visando assegurar a compatibilidade com preços de mercado.

A metodologia adotada considerou a análise crítica dos valores coletados, com a exclusão de preços inexequíveis ou excessivamente elevados, buscando a definição de valores médios que representem, de forma adequada, o custo estimado da contratação.

Dessa forma, o valor estimado da contratação reflete os preços praticados no mercado, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento, e servirá como parâmetro para a análise das propostas apresentadas no certame

A contratação será formalizada mediante Sistema de Registro de Preços, considerando a natureza contínua e a necessidade de aquisições parceladas, permitindo maior flexibilidade na gestão das demandas ao longo da vigência da ata.

Ressalta-se que, para fins de transparência e rastreabilidade, as cotações utilizadas encontram-se devidamente documentadas e disponíveis para consulta por meio do seguinte link:

<http://www.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=6GgiPAfxDSefejCAO7JxgFtR3L1YlhdeyR07WX05G49DBOfiMy%252bzdg%253d%253d>

Relatório gerado no dia 09/06/2026 09:30:30 (IP: 186.249.219.82)

Código Validação: 6GgiPAfxDSefejCAO7JxgFtR3L1YlhdeyR07WX05G49DBOfiMy%2bzdg%3d%3d

8. ANÁLISE DE RISCOS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, X e Decreto Nº 288/2023, Art. 33, §3º e 4º)



Risco Identificado	Nível	Ação de Controle	Responsável pela Ação	Plano B
Atraso na entrega dos produtos	Alto	Estabelecimento de prazo contratual e penalidades por atraso	Fiscal do Contrato	Aquisição emergencial ou acionamento de outro fornecedor registrado
Fornecimento de produtos em desacordo com as especificações	Alto	Conferência no recebimento e exigência de substituição imediata	Fiscal do Contrato	Recusa do produto e aplicação de sanções
Entrega de produtos impróprios para consumo (risco sanitário)	Alto	Exigência de cumprimento de normas sanitárias e controle de qualidade	Fiscal do Contrato	Rejeição do lote
Entrega em quantidade inferior ao solicitado	Médio	Conferência no ato do recebimento	Fiscal do Contrato	Solicitação de complementação imediata
Falhas na comunicação entre contratante e contratada	Médio	Definição de canais formais de comunicação	Gestor do Contrato	Reforço na formalização das ordens de fornecimento

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, IV e Decreto Nº 288/2023, Art. 33, §1º)

A solução adotada para atendimento da necessidade administrativa consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), com critério de julgamento menor preço por item, visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos.

A escolha do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza contínua, variável e não previsível da demanda, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias Municipais requisitantes, evitando desperdícios, vencimento de produtos e formação de estoques excessivos.

A solução contempla o fornecimento de itens devidamente especificados quanto à qualidade, condições sanitárias, embalagem, validade e transporte, assegurando o atendimento às normas vigentes e a segurança alimentar dos usuários.

O modelo adotado prevê a participação de múltiplos fornecedores, considerando a divisibilidade do objeto, o que possibilita maior competitividade e redução de riscos de desabastecimento, uma vez que a Administração poderá contar com mais de um fornecedor para itens distintos.

Adicionalmente, a solução incorpora o tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, por meio da destinação de itens exclusivos e da reserva de cota de até 25%, em conformidade com a legislação aplicável, promovendo o desenvolvimento econômico local e regional.

A execução contratual será realizada de forma descentralizada, com entregas diretamente nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes, mediante ordens de fornecimento, com controle por meio de fiscalização designada, garantindo o acompanhamento da qualidade, quantidade e prazos de entrega.

A solução também contempla mecanismos de controle de qualidade, incluindo a possibilidade de rejeição de produtos em desacordo, substituição imediata, exigência de conformidade sanitária e, quando necessário, apresentação de laudos técnicos, assegurando a adequada execução do objeto.



Dessa forma, a solução proposta mostra-se tecnicamente viável, economicamente vantajosa e adequada ao interesse público, garantindo a continuidade dos serviços, a eficiência administrativa e a segurança no fornecimento dos produtos.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 40, V)

O objeto da presente contratação é considerado parcelável, tendo em vista que é composto por diversos itens independentes entre si, os quais podem ser fornecidos separadamente, sem prejuízo da qualidade do conjunto ou da finalidade a que se destinam.

A adoção do parcelamento, com julgamento por item, mostra-se tecnicamente viável e economicamente vantajosa, pois permite a ampliação da competitividade do certame, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte.

Além disso, o parcelamento contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, uma vez que permite que empresas especializadas em determinados produtos concorram apenas nos itens de seu interesse, aumentando a eficiência da contratação.

Ressalta-se que o parcelamento não compromete a execução do objeto, pois os itens não possuem interdependência técnica entre si, podendo ser fornecidos de forma autônoma, conforme a demanda das Secretarias requisitantes.

Adicionalmente, a contratação por item reduz os riscos de desabastecimento, uma vez que possibilita a adjudicação a múltiplos fornecedores, garantindo maior segurança no fornecimento contínuo dos produtos.

A não adoção do parcelamento (agrupamento em lotes) foi analisada e descartada, uma vez que poderia restringir a competitividade, limitar a participação de empresas de menor porte e, conseqüentemente, reduzir a vantajosidade da contratação.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto é a medida mais adequada, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, XII e Decreto Nº 288/2023, Art. 33, §1º)

A contratação pretendida envolve o fornecimento de gêneros alimentícios, cujos impactos ambientais estão relacionados, principalmente, à geração de resíduos sólidos, ao transporte dos produtos e ao consumo de embalagens.

No que se refere aos gêneros alimentícios, os impactos ambientais decorrem das etapas de produção, acondicionamento e logística de distribuição, especialmente no que diz respeito ao uso de embalagens plásticas, emissão de poluentes no transporte e eventual desperdício de alimentos.

Entre os principais impactos ambientais identificados, destacam-se:

- Geração de resíduos sólidos provenientes de embalagens;



- Emissão de gases poluentes decorrentes do transporte dos produtos;
- Possibilidade de desperdício de alimentos por armazenamento inadequado;
- Descarte inadequado de resíduos orgânicos e embalagens.

Com o objetivo de mitigar tais impactos, serão adotadas as seguintes medidas:

- a) Aquisição parcelada por meio do Sistema de Registro de Preços, evitando o armazenamento excessivo e o desperdício de alimentos;
- b) Exigência de que os produtos sejam entregues em embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou com menor impacto ambiental, sempre que possível;
- c) Orientação quanto ao correto armazenamento dos alimentos, visando à preservação da qualidade e redução de perdas;
- d) Observância das normas ambientais e sanitárias vigentes, especialmente quanto ao descarte adequado de resíduos;
- e) Incentivo à adoção de boas práticas ambientais por parte dos fornecedores, incluindo o transporte adequado e a redução de impactos logísticos;
- f) Destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em conformidade com a legislação aplicável, inclusive quanto à coleta seletiva, quando disponível.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixo a moderado impacto, sendo plenamente mitigáveis mediante a adoção das medidas de controle acima descritas.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RECOMENDAÇÃO DE PROSSEGUIMENTO (Fundamento: Lei nº 14.133/21, Art. 18, §1º, XIII e Decreto Nº 288/2023, Art. 33)

Diante das análises realizadas ao longo deste estudo técnico, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente viável, economicamente adequada e alinhada ao interesse público, uma vez que atende às necessidades das Secretarias Municipais envolvidas, garantindo a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população.

A solução proposta, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços e julgamento por item, mostra-se a mais vantajosa para a Administração, considerando a natureza contínua e variável da demanda, a possibilidade de aquisições parceladas, a ampliação da competitividade e a obtenção de melhores condições de fornecimento.

Foram observados os requisitos legais aplicáveis, incluindo a adequada definição do objeto, levantamento de mercado, estimativa de preços, análise de riscos, avaliação de impactos ambientais e tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme a legislação vigente.

Adicionalmente, a modelagem adotada contribui para a mitigação de riscos operacionais e sanitários, assegurando o fornecimento de produtos em conformidade com as normas técnicas e de qualidade exigidas, bem como garantindo maior eficiência na gestão contratual.



Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do processo licitatório, por estarem presentes os elementos necessários à contratação, com observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, competitividade e planejamento.

Contenda, 08 DE JUNHO de 2026.
Equipe responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

Andressa Karolina Belarmino Siqueira
Departamento de compras/licitações

Juliana Good Soares
Departamento de compras/licitações

AUTORIZO o prosseguimento do procedimento para Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos.

SILVANA CAVALIM DE SOUZA
Secretária Municipal De Educação, Cultura, Esporte E Turismo

JULIANO JEAN SILVA
Secretário Municipal de Saúde

ARY ALBERTI NETO
Secretário Municipal de Industria, Agropecuária e Meio Ambiente
Secretário Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos

ANGELA MAYER DE SOUZA DIGNER
Secretária Municipal De Promoção E Ação Social

JAIME KFIATKOSKI
Secretário Municipal de Administração



ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO SITUAÇÃO DE REGULARIDADE

AO

MUNICÍPIO DE CONTENDA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026

Senhor Pregoeiro

DECLARAÇÃO SITUAÇÃO DE REGULARIDADE

(**NOME DA EMPRESA**), CNPJ nº (xxxxxxxxxx), sediada (Endereço completo), declara para os fins de direito, na qualidade de Proponente do presente procedimento licitatório, instaurado por este município, que:

- a) **não fomos declarados inidôneos** para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente **data inexistem qualquer fato superveniente e impeditivos** para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- b) não possuímos em nosso Quadro de Funcional **empregados menores** de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos idade, em observância ao inciso **XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal**.
- c) Não possuo 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
- d) cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, e para Aprendizes, previstas em lei e em outras normas específicas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, em _____ de _____ de 2026

(Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente).

(apontado no contrato social ou com poderes específicos).

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

PE (SRP) nº 032/2026

85



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO

AO
MUNICÍPIO DE CONTENDA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026

Senhor Pregoeiro

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada, (Endereço Completo), declara que a referida cumpre, nos termos da Lei 14.133/2021, plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do PREGÃO, na forma ELETRÔNICA de Nº XXX/2026, se responsabilizando por quaisquer vícios ou imperfeições relativas à documentação apresentada que está em conformidade ao edital supra citado.

Por fim, declara que presta as presentes declarações na forma e sob as penas da Lei.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em _____ de _____ de 2026

(Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente)
(apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos)

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

PE (SRP) nº 032/2026

86



ANEXO IV – Modelo de declaração de enquadramento em regime de tributação de Microempresa ou empresa de pequeno porte.

**AO
MUNICÍPIO DE CONTENDA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026**

Senhor Pregoeiro

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações. **(Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)**

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em _____ de _____ de 2026

*(Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente)
(apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos)*

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

PE (SRP) nº 032/2026

87



ANEXO V – MODELO PROPOSTA DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DO OBJETO DO EDITAL

AO

MUNICÍPIO DE CONTENDA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026

Senhor Pregoeiro

PROPOSTA DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DO OBJETO DO EDITAL

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Anexo I, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL

REPRESENTANTE E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

OPTANTE SIMPLES NACIONAL:

ENDEREÇO ELETRÔNICO

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1 A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

LOTE	DESCRIÇÃO	MARCA/ FABRICANTE	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT. R\$	VALOR TOTAL R\$

A proposta terá validade de no mínimo 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

PROPOSTA: R\$ _____ (valor por extenso)



- 2.2 O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

_____, em _____ de _____ de 2026

*(Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente)
(apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos).*

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO VI – PROCURAÇÃO – Nomeação de representantes Legal

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL E DE INTERMEDIÇÃO DE OPERAÇÕES.

Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)	
Nome:(Razão Social)	
Endereço:	
Complemento	Bairro:
Cidade:	UF
CEP:	CNPJ/CPF:
Inscrição estadual:	RG
Telefone comercial:	Fax:
Celular:	E-mail:
Representante legal:	
Cargo:	Telefone:
Ramo de Atividade:	

1. Por meio do presente Termo de Adesão, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- i. tomar conhecimento de e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- ii. observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
 - iii. observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
 - iv. designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo I; e
 - v. pagar a taxa pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.



4. O Licitante autoriza a Bolsa de Licitações e Leilões a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões.

5. (cláusula facultativa – para caso de uso de corretoras) O Fornecedor/Comprador outorga plenos poderes à sociedade corretora abaixo qualificada, nos termos dos artigos 653 e seguintes do Código Civil Brasileiro, para o fim específico de credenciá-lo e representá-lo nos negócios de seu interesse realizados por meio do Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, podendo a sociedade corretora, para tanto:

- i. declarar que conhece e atende as condições de habilitação previstas no Edital;
- ii. apresentar lance de preço;
- iii. apresentar manifestação sobre os procedimentos adotados pelo pregoeiro;
- iv. solicitar informações via sistema eletrônico;
- v. interpor recursos contra atos do pregoeiro;
- vi. apresentar e retirar documentos;
- vii. solicitar e prestar declarações e esclarecimentos;
- viii. assinar documentos relativos às propostas;
- ix. emitir e firmar o fechamento da operação; e
- x. praticar todos os atos em direito admitidos para o bom e fiel cumprimento do presente mandato, que não poderá ser substabelecido.

Corretora:	
Endereço:	
CNPJ:	

6. O presente Termo de Adesão é válido até __/__/____, podendo ser rescindido ou revogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data: _____

(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

Anexo ao Termo de Adesão ao Sistema Eletrônico de Licitações da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - (Licitante direto)

Indicação de Usuário do Sistema

Razão Social do Licitante:



CNPJ/CPF:		
Operadores		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:

O Licitante reconhece que:

- i. a Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à Bolsa nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- ii. o cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela Bolsa, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- iii. perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à Bolsa, para o necessário bloqueio de acesso; e
- iv. o Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e
- v. o não pagamento da taxa ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da Bolsa, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA.

Local e data: _____

(assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)



ANEXO VII – Modelo de sistema de intimação por aplicativo

MUNICÍPIO DE CONTENDA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026

Senhor Pregoeiro

A empresa/licitante _____, CPF/CNPJ _____, adere voluntariamente ao sistema de intimação por aplicativo de envio de mensagem eletrônica – WhatsApp e/ou e-mail oficial para receber intimações e notificações a partir do número de telefone XXXXXXXX e do e-mail XXXXXXXX, decorrentes da tramitação do processo licitatório XXXX/20XX, na forma do presente ANEXO.

Por este Anexo, declara que:

I - Concorda com os termos da intimação por meio do aplicativo WhatsApp e/ou e-mail.

II - Possui o aplicativo WhatsApp instalado em seu celular oficial da empresa, tablet ou computador, bem como e-mail oficial e está ciente de que terá o prazo de 24 horas para a confirmação do recebimento da intimação.

III – Tem conhecimento de que a falta de resposta da notificação por telefone ou e-mail, por duas vezes, implicará no descumprimento do Edital de Licitação.

IV – Está ciente de que é direito da administração promover a notificação dos atos referentes a presente licitação, bem como dos contratos/atas oriundos do mesmo.

V – Quaisquer dúvidas referentes à intimação deverão ser suscitadas nos autos do processo ou através do atendimento presencial junto ao setor de licitações através do e-mail XXXXXXXXXX.

VI – Deverá informar através do e-mail oficial da prefeitura destinado ao envio caso não pretenda mais receber intimações por WhatsApp.

VII - Se houver mudança do número do telefone e/ou e-mail oficial, o licitante deverá, de imediato, preencher, assinar e enviar novo Anexo.

_____, em _____ de _____ de 2026

(Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa Proponente)

(apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos).

OBS.: Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO VIII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 139/2026

Aos dias do mês de do ano de 2026, (00/00/2026), considerando o julgamento da licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, institui a presente ARP – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, decorrente da licitação sob o número xxx/2026, o qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, à luz da permissão inserta no art. 40, inc.II, 78, IV, 82 e 87 da Lei Federal 14.133/2021, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 288/20023 e demais legislação aplicável, segundo as cláusulas e condições seguintes:

Entidade: **PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTENDA/PR**

Órgãos Participantes: Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte e Turismo, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos, Secretaria Municipal de Indústria, Agropecuária e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Promoção e Ação Social, Secretaria Municipal de Administração nº 5091/2026.

1. DOS FORNECEDORES

1.1. Consideram-se registrados os preços do Signatário da Ata: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com endereço na Rua xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, n.º xxxx – xxxxxxxx – CEP xxxxxxxx, na cidade de xxxxxxxx /Estado do Paraná, , endereço eletrônico e-mail xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Telefone (xx) xxxx-xxxx neste ato representado pelo(a) Sr (a). xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrito CPF nº xxxxxxxxxxxx e portador(a) do RG nº /CNH xxxxxxxxxxxx DETRAN/PR, conforme relação em anexo.

1.2. Ao participar do procedimento licitatório, o fornecedor obriga-se ao cumprimento de todos os encargos estabelecidos na presente ARP, nos exatos termos do resultado final obtido no procedimento licitatório, quanto ao preço, a quantidade e as especificações do objeto registrado, integrando e complementado a presente ARP os seguintes documentos, os quais devem ser totalmente observados e cumpridos:

1.2.1 Termo de Referência contendo as especificações técnicas completas e todas as condições gerais de execução do objeto.

1.2.2 Proposta(s) comercial(is) da(s) licitante(es) cujo(s) preço(s) consta(m) registrado(s).

1.2.3 Edital de Licitação, referente ao **Pregão Eletrônico nº XXX/2026**.

1.3. OBJETO desta ATA, **Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios, toucas descartáveis e sacos para amostras de alimentos**, conforme exigido no Edital do Pregão nº XXX/2026.



2. CADASTRO DE RESERVA DE FORNECEDORES

2.1 Conforme consta no ANEXO A – RELATÓRIO DE CLASSIFICAÇÃO, também fica FORMALIZADO, conjuntamente com a presente ARP, CADASTRO RESERVA de licitante(es) interessado(s) em eventualmente assumir a titularidade do registro de preços, havendo REVOGAÇÃO ou RESCISÃO da ARP e segundo a ordem de classificação final no certame, POR GRUPO DO OBJETO, nos termos fixados no art. 82, inc. VII, e §5º, inc.VI, da Lei 14.133/2021.

2.2 A formação de CADASTRO RESERVA vincula o(s) licitante(s) ao(s) preço(s) da proposta do titular, obrigando-se a assumir a titularidade em caso de cancelamento do registro do titular, observada a ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO.

2.3 Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

2.3.1 convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

2.3.2 adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição

2.4 A alteração da titularidade do registro dependerá da comprovação das condições de participação do particular registrado no cadastro reserva, da avaliação da qualidade do objeto indicado na sua proposta e do cumprimento das condições de habilitação, nos termos fixados no edital do certame.

2.5. Caberá ao agente de contratação responsável pelo julgamento do certame para seleção do titular da presente ARP realizar o procedimento de análise dos critérios indicados no item anterior.

2.6. Havendo alteração da titularidade do registro com base no CADASTRO RESERVA, deverá a ARP ser republicada para fins de eficácia.

3. DO FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DOS MATERIAIS

3.1. O Órgão Gerenciador efetuará seus pedidos ao Signatário da Ata, através da entrega da Autorização de Fornecimento/Serviço ou Nota de Empenho por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile, na forma descrita no Edital de Pregão Eletrônico nº XXX/2026.



- 3.2. Os produtos a serem entregues deverão estar em conformidade com o que foi solicitado no edital.
- 3.3. As quantidades serão descritas nas ordens de compra de acordo com as necessidades da Secretaria requisitante.
- 3.4. O prazo de entrega dos produtos licitados será conforme pedido da secretaria.
- 3.5. Caso o produto seja entregue em desacordo com o contido no edital, deverá haver substituição por parte do fornecedor.

4. VIGENCIA DA ARP

- 4.1. Apresente ARP tem vigência de 12 (doze) MESES, contados a partir da data da sua emissão, podendo ser prorrogada por igual período, sendo reestabelecido o quantitativo inicial, sem que ocorra a acumulação de itens entre os períodos, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 4.2. A prorrogação da vigência da ARP dependerá da concordância das partes e de comprovação da vantajosidade dos preços.
- 4.3. A prorrogação da vigência da ARP será registrada mediante termo de prorrogação pactuado pelas partes nos autos de gestão da ARP.
- 4.4. A prorrogação da vigência da ARP deverá ser publicada e divulgada nos termos previstos na Lei.
- 4.5. Esgotados os quantitativos da Ata de Registro de Preços antes do escoamento do seu prazo de vigência, a prorrogação poderá ser antecipada, uma única vez, com o reestabelecimento do quantitativo inicial.

5. DOS VINCULOS DA ARP

- 5.1. A existência desta ARP não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
- 5.2. O titular do registro de preços vincula-se integralmente, durante a vigência da ARP, ao cumprimento das obrigações contidas na ARP, bem como à formalização das contratações dela decorrentes, salvo cancelamento ou rescisão do registro, sob pena de sofrer as sanções administrativas previstas Edital e Termo de Referência.

6. DAS ATRIBUIÇÕES DO GERENCIADOR DA ARP



- 6.1.** O GERENCIADOR promoverá o gerenciamento permanente e formal da presente ARP, inclusive com registro em processo administrativo de gestão de todas contratações dela decorrentes, como também de todos os demais atos inerentes aos procedimentos de gestão.
- 6.2.** Cabe ao setor ou servidor designado do ÓRGÃO GERENCIADOR, conforme regulamento operacional interno, as atribuições inerentes ao gerenciamento da presente ARP, particularmente quanto a (ao):
 - 6.2.1** Providenciar a elaboração e publicação da presente ARP;
 - 6.2.2** Encaminhar o(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes a presente ARP, como também suas eventuais e posteriores alterações, devidamente assinadas e publicadas;
 - 6.2.3.** Controlar, de forma permanente, a utilização da ARP para fins de contratações, durante toda sua vigência;
 - 6.2.4.** Receber, analisar, controlar e pronunciar-se quanto à(s) solicitação(ões) de contratação interna do ÓRGÃO GERENCIADOR com base na presente ARP, ou em relação à(s) solicitação(ões) de ADESÃO(ÕES) realizada(s) por órgão ou entidade não participante desta ARP, inclusive indicando providência(s) complementar(es) necessária(s) ou até recomendando o indeferimento fundamentado, observada a legislação vigente;
 - 6.2.5.** Emitir e encaminhar ofício formalizando a autorização para utilização da ARP por órgão ou entidade aderente, inclusive com a indicação do nome do fornecedor, quantitativos autorizados, valores unitários e totais, prazo de validade da autorização e demais condições de adesão;
 - 6.2.6.** Conduzir eventuais procedimentos de alterações dos preços registrados para fins de adequação às novas condições de mercado, observada a legislação vigente;
 - 6.2.7.** Propor, conduzir e pronunciar-se nos procedimentos de eventuais reajustes e revisões de preços, como também de cancelamentos e rescisões de registro contidos na presente ARP, bem como realizar, nesses casos, a publicação das novas condições da ARP e comunicação aos órgãos e às entidades participantes;
 - 6.2.8.** Propor aplicação, garantida a ampla defesa e o contraditório, de sanções decorrentes do descumprimento das obrigações assumidas na ARP, ou até em relação ao descumprimento das obrigações contratuais, unicamente referentes às contratações realizadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;



- 6.2.9.** Receber e registrar as contratações efetivamente realizadas pelos órgãos ou entidades aderentes, bem como eventuais sanções por estes aplicadas ao(s) licitante(s) contratada(s) por descumprimento das obrigações assumidas na presente ARP;
- 6.2.10.** Instruir os autos de gestão da presente ARP.
- 6.2.11. Fica nomeado como Gestor, a quem caberá a fiscalização do fiel cumprimento dos termos acordados, conforme o Artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, Secretário Municipal de Industria, Agropecuaria e Meio Ambiente Ary Alberti Neto, Silvana Cavalim de Souza, Juliano Jean Silva, Angela Mayer de Souza Digner e Jaime Kfatkoski.
- 6.2.12.** Fica nomeado como Fiscal Geral, a quem caberá a fiscalização do fiel cumprimento dos termos acordados, conforme o Artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, o Sr. Mayara Inayê Yoshie Genovez Komine, Iara Aparecida Chimaleski Ricetto, Cauane Aparecida Caroleski, Alana Mazur dos Anjos, Lisandra Rohling e Jessica Renata Ferreira Franco.

DAS ATRIBUIÇÕES DO PARTICIPANTE

6.3. O FORNECEDOR cujo preço conste registrado na presente ARP obriga-se

- 6.3.1.** Retirar a respectiva nota de empenho ou autorização de compra, bem como assinar o termo de contrato (se for o caso), no prazo máximo de 10 dias corridos, contados da convocação;
- 6.3.2.** Indicar, no prazo máximo de 05 dias corridos, a concordância ou não em relação à(s) solicitação(ões) de adesão por órgão ou entidade da Administração Pública não participante, indicando expressamente que tal contratação não prejudicaria as obrigações presentes e futuras assumidas para com o ÓRGÃO GERENCIADOR e os participantes;
- 6.3.3.** Observar rigorosamente todos as especificações técnicas, marcas, modelos, condições e prazos fixados no Termo de Referência (ou Projeto Básico) integrante da presente ARP, como também na sua respectiva proposta de preços, ressalvado prova idônea da ocorrência superveniente de fato impeditivo ou dificultador do cumprimento da obrigação, devidamente aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que justifique o fornecimento de bem de qualidade semelhante ou superior, ou a execução de forma diversa que resulte em igual ou superior resultado à contratante;
- 6.3.4.** Respeitar as demais condições e obrigações contidas nos documentos indicados nesta ARP, ressalvada a ocorrência de fato(s) superveniente(s), comprovados(s) e aceito(s) pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;



- 6.3.5.** Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela(s) CONTRATANTE(S) referentes às condições firmadas na presente ARP;
- 6.3.6.** Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 dias corridos, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- 6.3.7.** Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data de homologação do procedimento licitatório;
- 6.3.8.** Ressarcir os eventuais prejuízos causados aos órgãos contratantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na ARP;
- 6.3.9.** Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 6.3.10.** Manter, durante a vigência da presente ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas na proposta, todas as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação.
- 6.4.** As solicitações de alterações ou exclusões do registro de preços somente terão validade para os pedidos futuros, sendo obrigação do fornecedor honrar os pedidos já realizados até a data do protocolo do pedido de alteração ou exclusão do registro do preço.
- 6.5.** A contratada deverá manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução da ARP.
- 6.6.** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

7. DA PUBLICIDADE E DIVULGAÇÃO

- 7.1.** A formalização da ARP, como também suas possíveis alterações, prorrogações, cancelamento e rescisões, serão publicados e divulgados no PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas, bem como, em forma de extrato, no DIARIO OFICIAL DOS MUNICIPIOS.
- 7.2.** Todas as informações do presente registro de preço serão também disponibilizadas, durante sua vigência, no site do ÓRGÃO GERENCIADOR na Internet, inclusive com a íntegra da ARP e alterações posteriores.

8. DAS ALTERAÇÕES DOS PREÇOS REGISTRADOS



- 8.1.** Os preços registrados poderão ser REAJUSTADOS, para mais ou para menos, com base na variação o anual do IPCA – (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), ou outro índice que venha a sucedê-lo, desde que decorridos 12 (doze) MESES, contados da data da coleta estimada pela Contratante.
- 8.1.1.** A faculdade de exclusão e de alteração dos preços somente poderá ser utilizada quando existirem, no mínimo, 3 (três) fornecedores(as) com preços registrados para o item determinado.
- 8.1.2.** As solicitações de alterações ou exclusões do registro de preços somente terão validade para os pedidos futuros, sendo obrigação do(a) fornecedor(a) honrar os pedidos já realizados até a data do protocolo do pedido de alteração ou exclusão do registro do preço.
- 8.1.3.** Quando não couber o disposto neste item, serão admitidas as solicitações de reajuste, reequilíbrio do valor da ata de registro de preços, em procedimento idêntico ao praticado nos contratos administrativos.
- 8.2.** Caberá a parte prejudicada a demonstração do impacto efetivo nos custos em decorrência da álea econômica extraordinária havida no mercado, não cabendo revisão de preços em casos de variação inflacionária ordinária, observando-se as regras previstas no art. 124 da Lei 14.133/2021.
- 8.3.** Não havendo acordo em relação a pactuação / negociação do preço registrado, será o respectivo registro CANCELADO/REVOGADO, por cada ITEM/GRUPO do objeto registrado, sem aplicação de qualquer sanção a licitante, mantendo-se hígidas e vigentes as contratações já formalizadas ou solicitadas, bem como os demais itens/grupos não afetados pelo desequilíbrio de preços de mercado.
- 8.4.** Em caso do CANCELAMENTO, e havendo CADASTRO RESERVA para o respectivo ITEM/GRUPO, deverão ser realizados os procedimentos previstos no item 4 desta ARP.
- 8.5.** Será admitida a alteração da marca pelo(a) fornecedor(a) sempre que a nova marca indicada cumprir os requisitos previstos em edital.
- 8.5.1.** Nos casos de licitações exclusivas para bens pré-qualificados, o(a) fornecedor(a) poderá apresentar marca aprovada no procedimento de pré-qualificação, ainda que a inclusão tenha ocorrido posteriormente à realização do processo licitatório.
- 8.5.2.** Nos processos de contratação que envolvam análises de amostras, o edital estabelecerá que a alteração de marca somente ocorrerá para as aquisições



realizadas após a aprovação da amostra da nova marca, devendo o prazo para a análise estar previsto em edital.

- 8.5.3.** Nas contratações que envolverem a necessidade de padronização da mesma marca durante toda a vigência da ata de registro de preços ou do contrato, o edital poderá prever, justificadamente, a impossibilidade de alteração da marca.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS POR DESCUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES CONTIDAS NA ARP

- 9.1.** As empresas com preços registrados nesta ARP e signatárias dos respectivos contratos estarão sujeitas às sanções administrativas previstas Termo de Referência, sem prejuízo de outras previstas em legislação pertinente e da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

- 9.2.** Ao órgão gerenciador caberá a aplicação de sanções administrativas em relação ao descumprimento direto de obrigação contida nesta ARP, como também aos contratos por ele firmados em decorrência do presente registro de preços.

- 9.3.** Cabe a cada órgão ou entidade participante a realização de procedimento para fins de apuração de responsabilidade e aplicação de sanções administrativas nos casos de inadimplemento em suas próprias contratações, comunicando ao gerenciador para fins de registro quaisquer sanções aplicadas.

10. DO CANCELAMENTO/REVOGAÇÃO E RESCISÃO DA ARP

- 10.1.** O registro de preços poderá ser CANCELADO/REVOGADO, por ITEM/GRUPO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, quando:

- 10.1.1.** Não houve acordo entre as partes para pactuação/negociação de novo preço nos casos de comprovado desequilíbrio econômico-financeiro em relação ao mercado, conforme regras previstas nesta ARP, Lei 14.133/2021, nos Decretos Municipais, e alterações posteriores.

- 10.2.** Por iniciativa do próprio titular do registro, desde que apresente solicitação formal, bem como haja comprovação de situação que impossibilite o cumprimento das exigências insertas nesta ARP, tendo em vista fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

- 10.3.** Presentes razões de conveniência e oportunidade ao interesse público, devidamente justificadas.



- 10.4.** Registro de preços poderá ser RESCINDIDO, por iniciativa do ÓRGÃO GERENCIADOR, observada a gravidade da conduta e os reflexos em relação ao interesse público, quando o titular do registro:
- 10.4.1.** Não executar de forma total ou parcial qualificada as obrigações presentes nesta ARP;
 - 10.4.2.** Recusar-se a retirar e assinar a nota de empenho ou instrumento contratual no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pelo órgão ou entidade Contratante;
 - 10.4.3.** Der causa à rescisão administrativa de dois ou mais contratos firmados com base neste ARP;
 - 10.4.4.** Não mantiver as condições de participação e de habilitação exigidas na licitação, salvo irregularidade temporária e sanável em até 30 DIAS;
 - 10.4.5.** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/2021;
 - 10.4.6.** O cancelamento/revogação do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado da autoridade competente do ÓRGÃO GERENCIADOR, mediante registro em termo de cancelamento/revogação assinado pelas partes interessadas.
- 10.5.** Havendo cancelamento/revogação do registro, não caberá a aplicação de qualquer espécie de sanção administrativa ao titular do registro.
- 10.6.** O cancelamento/revogação do registro na hipótese prevista nesta ARP não poderá ser aceita em prejuízo ao interesse público.
- 10.7.** A rescisão do registro de preços será determinada em decisão unilateral e fundamentada do ÓRGÃO GERENCIADOR, garantido o contraditório e a ampla defesa em processo administrativo.
- 10.8.** A rescisão do registro de preços poderá ensejar a abertura de procedimento de apuração da responsabilidade e aplicação de sanções administrativas em face do titular do registro.

11. DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



- 11.1. Os Preços Registrados são fixos e irrevogáveis, e incluem todos os custos e despesas com material, transporte, seguros, impostos, taxas de qualquer natureza, fretes, inclusive o lucro e toda e qualquer outra despesa ou custo advindo do adimplemento da Ata celebrada entre a DETENTORA DA ATA e o ÓRGÃO GERENCIADOR.
- 11.2. Nas hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea "d" da Lei Federal n.º 14.133/21, o ÓRGÃO GERENCIADOR poderá promover o equilíbrio econômico – financeiro da Ata de Registro de Preço, mediante processo fundamentado e aceito pela Administração.
- 11.3. O pagamento será efetuado em até 30 dias após o protocolo da Nota Fiscal, atestada pela Secretaria solicitante, acompanhada das CNDs do INSS, FGTS e CNDT (débitos trabalhistas), dentro dos seus prazos de validade.
- 11.4. O pagamento será creditado em favor da DETENTORA DA ATA, na ordem bancária, creditada na conta corrente indicada na proposta, devendo para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.
- 11.5. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:
$$I = (TX / 100) / 365$$
$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$
$$I = \text{Índice de atualização financeira;}$$
$$TX = \text{Percentual da taxa de juros de mora anual;}$$
$$EM = \text{Encargos moratórios;}$$
$$N = \text{Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;}$$
$$VP = \text{Valor da parcela em atraso.}$$
- 11.6. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Secretaria de Finanças do ÓRGÃO GERENCIADOR em favor da DETENTORA DA ATA. Caso o mesmo seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.
- 12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**
- 12.1. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão por conta de recursos orçamentários vigentes no exercício. Serão indicadas as contas, anteriormente à solicitação dos produtos, pela indicação no contrato/nota empenho.
- 13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**



13.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Edital e do Decreto Municipal nº 288/2023, alterado pelo Decreto Municipal nº 019/2026, o fornecedor registrado ou contratado que, com dolo ou culpa:

13.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;

13.1.2 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, especialmente quando:

13.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após negociação;

13.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta, quando exigível;

13.1.2.3 pedir desclassificação após encerrada a etapa competitiva;

13.1.2.4 deixar de apresentar amostra, quando exigida;

13.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

13.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

13.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar a Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato;

13.1.6 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução contratual;

13.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza

13.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

13.1.10 dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.11 dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.12 dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.13 ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto sem motivo justificado.

13.2 Das sanções

Com fundamento no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, poderão ser aplicadas ao fornecedor registrado ou contratado as seguintes sanções:

13.2.1 advertência;

13.2.2 multa;

13.2.3 impedimento de licitar e contratar;

13.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3 Da Advertência



13.1 A sanção de advertência será aplicada quando configurada infração de menor gravidade, especialmente nas hipóteses de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar penalidade mais severa.

Parágrafo único. A apuração da sanção de advertência observará o rito sumaríssimo previsto no Decreto Municipal nº 288/2023, facultando-se defesa no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da ciência.

13.4 Da Multa

13.4.1 A multa será aplicada no percentual de **0,5% (meio por cento) a 30% (trinta por cento)** sobre o valor do contrato, adjudicação ou saldo remanescente, observados os critérios de dosimetria previstos no Decreto Municipal nº 019/2026.

13.4.2 Para as infrações previstas nos itens **13.1.1 a 13.1.3**, a multa será de **0,5% a 15%**.

13.4.3 Para as infrações previstas nos itens **13.1.4 a 13.1.9**, a multa será de **15% a 30%**.

13.4.4 Em caso de atraso injustificado na execução, poderá ser aplicada multa moratória de **1% (um por cento) por dia de atraso**, limitada a **15% do valor da obrigação inadimplida**.

13.4.5 O atraso superior a 15 (quinze) dias poderá ensejar a extinção contratual, nos termos do art. 137, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

13.4.6 Será aplicada multa administrativa de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato ou da Ata de Registro de Preços quando o fornecedor registrado ou contratado der causa à rescisão unilateral do contrato ou ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, por incidir em uma das hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

13.4.7 A apuração da multa observará o rito sumário previsto no Decreto Municipal nº 288/2023, facultando-se defesa no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contados da ciência ou publicação.

13.5 Do Impedimento de Licitar e Contratar

13.5.1 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada nas hipóteses previstas nos itens **13.1.1 a 13.1.4**, quando não se justificar penalidade mais grave, pelo prazo máximo de **03 (três) anos**, observando-se a metodologia de dosimetria prevista no Decreto Municipal nº 019/2026.

13.6 Declaração de Inidoneidade

13.6.1 A sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar será aplicada nas hipóteses previstas nos itens **13.1.5 a 13.1.13**, bem como quando a gravidade da conduta justificar penalidade superior ao impedimento, pelo prazo de **03 (três) a 06 (seis) anos**, observando-se a metodologia de dosimetria prevista no Decreto Municipal nº 019/2026.

13.7 Da Dosimetria

Na aplicação das sanções serão observados:

- I – a natureza e gravidade da infração;
- II – os danos causados à Administração;



- III – as peculiaridades do caso concreto;
- IV – a situação econômico-financeira do infrator;
- V – circunstâncias agravantes e atenuantes.

13.7.1 Para fins de dosimetria da multa, poderão ser considerados:

Agravantes:

- a) reincidência: **+2%**;
- b) conluio entre empresas: **+3%**;
- c) prática de infração adicional no mesmo processo: **+1%** por infração.

Atenuantes:

- a) primariedade: **-1%**;
- b) confissão: **-1%**;
- c) reparação integral do dano antes da decisão: **-2%**;
- d) programa de integridade efetivo: **-2%**.

14 ANTICORRUPÇÃO

14.1 As partes 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 Decreto Municipal nº 110/2019, se comprometem que para a execução deste 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.

15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 O beneficiário do presente registro de preços assume o compromisso de fornecer os produtos objeto desta ata, até as quantidades máximas referidas/estimadas, pelo preço registrado, durante o prazo de validade da Ata, em conformidade com o edital do Pregão Eletrônico nº XXX/2026 para Registro de Preços.

15.2 O fornecedor não poderá subcontratar ou transferir a terceiros os serviços previstos no objeto desta ata, salvo expressa autorização do Município de Contenda.

15.3 O Signatário da Ata deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas pelo Edital de Pregão Eletrônico nº XXX/2026.

15.4 Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando todos os seus dispositivos, o edital de Pregão Eletrônico nº XXX/2026, as Autorizações de Fornecimento/Empenho com os termos aditados e a proposta do Signatário da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

15.5 As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a procedeu, serão dirimidas no Foro da Lapa/PR, esgotadas as vias administrativas.



15.6 Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que vão assinadas pelo Prefeito Municipal de Contenda, e pelo representante do Signatário, e duas testemunhas.

MUNICÍPIO DE CONTENDA
CONTRATANTE

(NOME DA EMPRESA)
CONTRATADA

SILVANA CAVALIM DE SOUZA
Secretária Municipal De Educação, Cultura, Esporte E Turismo

JULIANO JEAN SILVA
Secretário Municipal de Saúde

ARY ALBERTI NETO
Secretário Municipal de Industria, Agropecuária e Meio Ambiente
Secretário Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos

ANGELA MAYER DE SOUZA DIGNER
Secretária Municipal De Promoção E Ação Social

JAIME KFIATKOSKI
Secretário Municipal de Administração



Testemunhas:

1 – ASSINATURA
CPF

2 – ASSINATURA
CPF



ANEXO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2026

Signatário da Ata: **(NOME DA EMPRESA)**

Relação de objetos registrados: **(ITENS GANHOS E VALORES)**

PE (SRP) nº xxx/2026



ANEXO A – RELATÓRIO DE CLASSIFICAÇÃO

CADASTRO RESERVA (RELATÓRIO GERADO – PLATAFORMA BLL)

I - Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

II - Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

