



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000241

35	95	CANJICA DE MILHO BRANCA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Canjica de milho amarela. Características organolépticas: Tipo 1, cl asse branca, subgrupo despelculada. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais. cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar cheiro de mofo. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	225	275	6,08	1.672,00
36	96	CATCHUP – Embalagem de 400 g. Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, condimentos, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio e aromatizantes. Características organolépticas: Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor, odor e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	50	50	12,61	630,50
37	97	CHÁ MATE - Embalagem de 250g. Ingredientes: Chá mate tostado. Características organolépticas: Solúvel, tostado, sem a adição de açúcares ou qualquer outro ingrediente. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	1496	1900	5,11	9.709,00
38	98	CHAMPIGNON - Embalagem de 100g drenado. Ingredientes: Cogumelos champignon fatiados, salmoura (água e sal), acidulante ácido cítrico e conservador dióxido de enxofre. Características organolépticas: Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem deverá ser original, em vidro ou saco plástico de polietileno ou polipropileno, resistente, atóxico ou pote plástico com tampa resistente. Ambas as embalagens devem estar bem vedadas e lacradas e de acordo com a legislação. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	10,02	1.002,00
39	99	CHOCOLATE EM PÓ 50%: Ingredientes: cacau em pó, açúcar e aromatizante. Produzido a partir de cacau alcalino, absorve líquidos mais rapidamente que o pó de cacau natural. Sabor de chocolate levemente adocicado. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. Pacotes de 200 gramas cada.	UND	10	400	400	7,02	2.808,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00024

40	100	COCO RALADO - Embalagem de 400g. Ingredientes: Coco em flocos integral desidratado sem adição de açúcar. Características organolépticas: Úmido, produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	115	150	28,15	4.222,50
41	101	COMPOSTO LÁCTEO SABOR MORANGO - Embalagem de 380g. Ingredientes: Açúcar, maltodextrina, flocos de cereais - trigo, cevada e aveia, soro de leite, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ascorbato de sódio, cloridrato de tiamina e colecalciferol), sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, corantes naturais carmim e urucum e acidulante ácido cítrico. Características organolépticas: De acordo com a NTA 02. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Aparência: pó homogêneo levemente granuloso. Cor: rosa. Sabor e cheiro próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	8,05	1.610,00
42	102	CREME DE LEITE - Embalagem longa vida de 200g Ingredientes: Creme de leite e estabilizantes goma xantana, carboximetilcelulose, carragena, celulose microcristalina e citrato de sódio. Características organolépticas: Pasteurizado, 100% de origem animal. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.	UND	5	148	250	3,91	977,50
43	103	DOCE DE LEITE PASTOSO - Embalagem de 400g Ingredientes: Açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó, leite e/ou leite em pó integral, sal, estabilizante citrato de sódio, conservante sorbato de potássio, aditivos amido modificado, corante de caramelo e aroma de doce de leite. Características organolépticas: Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades estritamente necessárias para a redução parcial da acidez do leite. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do	UND	4	150	150	6,92	1.038,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00024

		Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Com registro no SIF ou SIP.							
44	104	ERVILHA EM LATA - Embalagem de 280g de peso líquido e 200g de peso drenado Ingredientes: Ervilha reidratada, salmoura (água e sal) e estabilizante cloreto de cálcio. Características organolépticas: Grãos inteiros, imersos em solução aquosa, com tamanho e coloração uniformes e próprios do alimento. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Lata sem ferrugem, não amassada ou estufada. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	248	300	3,35	1.005,00	
45	105	FARELO DE AVEIA – Embalagem de 200g. Ingredientes: Farelo de aveia. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	50	50	5,14	257,00	
46	106	FARINHA DE ARROZ - Embalagem de 1 kg - Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de arroz (descrição referente à isenção de glúten em destaque). Características organolépticas: Obtido de grãos de arroz sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	50	50	13,07	653,50	
47	107	FARINHA DE AVEIA - Embalagem de 200g. Ingredientes: Farinha de aveia. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, podendo estar inserido em caixa de papelão. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	50	50	5,87	293,50	
48	108	FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Produto obtido pela torração da mandioca, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	225	225	7,04	1.584,00	



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000244

49	109	FARINHA DE MILHO AMARELA - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Fécula de milho. Características organolépticas: Produto obtido pela torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	6,41	1.282,00
50	110	FARINHA DE ROSCA Farinha de rosca, embalagem de 1kg, deve apresentar ausência de sujidades ou contaminações. Validade mínima de 1 mês.	UND	10	100	100	8,67	867,00
51	111	FARINHA DE TRIGO - Embalagem de 5 kg. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Características organolépticas: Tipo especial, obtida de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	215	300	20,91	6.273,00
52	112	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Embalagem de 1 kg. Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de trigo integral fina. Características organolépticas: Tipo 1, obtida de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	7,64	764,00
53	113	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL - Embalagem de 400g. Ingredientes: Com cereal integral, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, farinha de trigo integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Características organolépticas: Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	21,79	4.358,00
54	114	FAROFA TEMPERADA - Embalagem de 500g. de qualidade, obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir data de entrega. e data de fabricação de até 30 dias.	UND	5	225	225	6,99	1.572,75



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA 000245

Estado do Paraná

55	115	FEIJÃO CARIOCA - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Grãos comestíveis de feijão in natura. Características organolépticas: Tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, com cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	12	650	700	6,70	4.690,00
56	116	FEIJÃO PRETO - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Grãos comestíveis de feijão preto in natura. Características organolépticas: Tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, com cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	12	550	600	7,49	4.494,00
57	117	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - Embalagem de 10g. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. Características organolépticas: Deve conter cor e sabor característicos, com efeito de crescimento esperado das preparações. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	250	250	1,04	260,00
58	118	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Embalagem de 100g. Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio. Características organolépticas: Deve conter cor e sabor característicos, com efeito de crescimento esperado das preparações. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	296	350	3,44	1.204,00
59	119	FLOCOS DE CEREAL SEM AÇÚCAR - Embalagem de 200g. Ingredientes: Milho, extrato de malte, sal, vitaminas, minerais e antiumectante bicarbonato de sódio. Características organolépticas: Obtido de grãos de milho sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, com cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	300	300	8,18	2.454,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000246

60	120	FUBÁ - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Farinha de milho fina. Características organolépticas: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	325	400	3,60	1.440,00
61	121	GELATINA EM PÓ - Embalagem de 35g. Ingredientes: Açúcar, gelatina, sal, vitamina C, reguladores de acidez: citrato de sódio e ácido fumárico, aromatizante, edulcorantes: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica e corantes. Características organolépticas: Deve ser rica em colágeno. Vários sabores. Insolúvel em água fria, porém deve hidratar-se prontamente em água quente. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	250	250	2,16	540,00
62	122	GELÉIA DE FRUTAS - Embalagem de 360g. Ingredientes: Polpa de fruta, cubos de fruta, açúcar, estabilizante e acidulante. Características organolépticas: Vários sabores. Deve apresentar-se sob o aspecto de base gelatinosa, de consistência tal, que quando extraídas de seus recipientes, sejam capazes de se manter no estado semi-sólido. As geléias transparentes que não contiverem em sua massa pedaços de frutas devem, ainda, apresentar elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de origem. O sabor deve ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	15,91	3.182,00
63	123	GOIABADA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido e acidulante ácido cítrico. Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto de doce de corte, de consistência tal, com elasticidade ao toque, retornando à sua forma primitiva após ligeira pressão. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta. O sabor deve ser doce e semi-ácido. Exigências de entrega: Deve ser embalada individualmente. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	125	150	8,72	1.308,00
64	124	GOMA PRONTA PARA TAPIOCA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada e peneirada. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de	UND	5	100	100	5,94	594,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00024

		fabricação, data de validade e quantidade do produto.						
65	125	GRANOLA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Aveia em flocos, mel, fibra em gémen de trigo, açúcar mascavo, uva passa, flocos de cereais, castanhas, flocos de milho, óleo vegetal, gergelim e malte de cereais. Características organolépticas: Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, com cor, odor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	18,95	1.895,00
66	126	GRÃO DE BICO - Embalagem de 500g. Ingredientes: Grãos comestíveis de grão de bico in natura. Características organolépticas: Classe misturada, tipo 1, nova, de boa qualidade, constituída de grãos inteiros e sãos, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, com cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	9,32	1.864,00
67	127	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - Embalagem de 1 litro. Ingredientes: Leite e fermento vivo. Características organolépticas: O iogurte deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	LTR	5	200	200	15,65	3.130,00
68	128	IOGURTE SABORES - Embalagem de 1 litro. Ingredientes: Sabor coco, morango ou salada de frutas. Elaborado a partir de leite pasteurizado semidesnatado, com polpa de frutas. Características organolépticas: O iogurte deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Acondicionados em sacos plásticos atóxicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	LTR	5	325	350	8,11	2.838,50



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000241

69	129	LEITE CONDENSADO - Embalagem longa vida de 395g. Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral em pó e açúcar, com 8% de gordura. Características organolépticas: Líquido de aspecto cremoso, de cor amarela claro. Deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	5	98	200	7,23	1.446,00
70	130	LEITE DE CAIXINHA INTEGRAL (UHT) – Embalagem de 1 Litro. Com teor mínimo de 3,0% de gordura, embalagem longa vida, rótulo contendo marca, ingredientes, peso e valor nutricional, prazo de validade mínima de 04 meses.	UND	10	1550	1650	6,38	10.527,00
71	131	LEITE DE COCO - Embalagem de 200 mL. Ingredientes: Leite de coco, água, conservadores INS 202, INS 211 e INS 223, acidulante INS 330, espessantes INS 466, INS 412 e INS 415, estabilizante INS 460, emulsificantes INS 435 e INS 471. Características organolépticas: Líquido branco, com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.	UN	10	100	100	4,91	491,00
72	132	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Embalagem de 400g. Ingredientes: Leite em pó integral pasteurizado. Características organolépticas: Pó branco homogêneo. Deve apresentar-se com aspecto próprio, cor e sabor característicos, livre de sujidades e qualquer substância contaminante. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	10	325	450	18,37	8.266,50
73	133	LENTILHA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Grãos comestíveis de lentilha in natura. Características organolépticas: Classe misturada, tipo 1, nova, de boa qualidade, constituída de grãos inteiros e são, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, com cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	11,25	2.250,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000241

74	134	MACARRÃO AVE MARIA SEM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	325	350	3,78	1.323,00
75	135	MACARRÃO CABELO DE ANJO SEM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	300	300	5,28	1.584,00
76	136	MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS E SEM GLÚTEN - Embalagem de 500g. Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471 (descrição referente à isenção de glúten e ovos em destaque). Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	8,46	846,00
77	137	MACARRÃO ESPAGUETE SEM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	325	350	3,33	1.165,50



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000250

78	138	MACARRÃO INSTANTÂNEO PARA YAKISSOBA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	300	300	9,48	2.844,00
79	139	MACARRÃO INTEGRAL - Embalagem de 500g. Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	6,70	670,00
80	140	MACARRÃO PARA SOPA DE LETRINHAS SEM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	300	300	4,61	1.383,00
81	141	MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	325	350	3,11	1.088,50

Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – CEP 86.310-000
CNPJ 75.828.418/0001-90 / e-mail licitacaonfpr@gmail.com – Telefone (43) 3552-1122



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00025

82	142	MAIONESE CREMOSA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulantes ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto viscoso e gelatinoso, de consistência tal. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	4	150	200	7,55	1.510,00
83	143	MANTEIGA - Embalagem de 200 gramas. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado, padronizado e maturado, e cloreto de sódio. Características organolépticas: Produto firme de cor amarelada, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	5	50	50	12,75	637,50
84	144	MARGARINA COM SAL - Embalagem de 500g. Ingredientes: Óleo de soja, água, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitaminas B (B1, B6 e B12), selenito de sódio (selênio), vitamina A, estabilizantes: lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, antioxidantes: TBHQ, EDTA cálcio dissódico e BHT, acidulante: ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corantes: urucum, cúrcuma e beta caroteno. Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto cremoso, de consistência tal, cor branca a amarelo claro. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	220	300	7,15	2.145,00
85	145	MARGARINA SEM LACTOSE - Embalagem de 500g, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos interestificados, sal, cloreto de potássio, vitaminas E e A, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinoleato, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, aromatizante, antioxidantes: TBHQ, BHT e ácido cítrico, sequestrante: EDTA, corantes: urucum e cúrcuma (descrição referente à isenção de lactose em destaque). Características organolépticas: Deve apresentar-se sob o aspecto cremoso, de consistência tal, cor branca a amarelo claro. A cor e o cheiro devem ser próprios do produto. O sabor deve ser semi-ácido. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data	UND	5	100	100	12,69	1.269,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000251

de validade e quantidade do produto.								
86	146	MASSA PARA LASANHA SEM OVOS Embalagem de 500g. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes naturais cúrcuma e urucum. Características organolépticas: Produto não fermentado. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento com vitaminas, minerais e outras substâncias de valor biológico específico. O macarrão ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	13,67	2.734,00
87	147	MEL DE ABELHA: Substância espessa e doce, amarelada ou acastanhada, produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores e armazenado nos favos. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Exigências de entrega: validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com inspeção sanitária oficial e estar de acordo com a legislação vigente – Embalagens de 500 gramas cada.	UND	10	100	100	28,92	2.892,00
88	148	MILHO DE PIPOCA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Milho de pipoca. Características organolépticas: Grão duro, classe amarela, tipo 1. Produto limpo, não pode estar molhado, mofado ou carunchado, com sabor e cheiro característico, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, e detritos animais ou vegetais. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	270	430	4,01	1.724,30
89	149	MILHO VERDE EM CONSERVA - Embalagem de 300g de peso líquido e 200g de peso drenado. Ingredientes: Milho e água. Sem adição de sal ou açúcar. Características organolépticas: Grãos inteiros imersos em água, com tamanho e coloração uniformes. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	396	550	4,16	2.288,00
90	150	MOSTARDA AMARELA - Embalagem de 400 g. Ingredientes: água, base de mostarda (vinagre, semente de mostarda e corante natural cúrcuma), açúcar, vinagre, amido modificado, sal, pimentado-reino branca e conservador INS 211. Características organolépticas: Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor, odor e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	50	50	9,64	482,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00021

91	151	NATA - Embalagem de 300 gramas. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado e carragena (INS 407). Características organolépticas: Produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	5	50	50	14,50	725,00
92	152	ÓLEO DE SOJA REFINADO - Embalagem de 900 ml. Ingredientes: Óleo de soja refinado. Características organolépticas: Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	806	970	9,30	9.021,00
93	153	OVOS TIPO GRANDES - Bandeja com 30 unidades. Características organolépticas: Tamanho médio a grande. Procedentes de estabelecimento com Inspeção Sanitária Oficial. Deve apresentar-se íntegro, limpo, sem rachaduras ou trincados. Exigências de entrega: Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência.	UND	5	450	550	24,50	13.475,00
94	154	PÃO DE MEL TRADICIONAL - Embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, bicarbonato de amônio e sódio, fermento químico, canela em pó, propionato de cálcio, corante de urucum, aroma idêntico ao natural de mel, sorbato de potássio, sal, aroma idêntico ao natural de baunilha, aroma natural de cravo, corante amarelo tartrazina artificial. Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	PCT	5	300	350	11,85	4.147,50
95	155	POLVILHO AZEDO - Embalagem de 500g. Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Tipo 1. Pó branco fino. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O cheiro deve ser próprio do produto. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	6,94	694,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000254

96	156	POLVILHO DOCE - Embalagem de 500g. Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Tipo 1. Pó branco fino. Produto isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada. O cheiro deve ser próprio do produto. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	100	100	5,88	588,00
97	157	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Embalagem de 500g. Características organolépticas: Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	9,34	1.868,00
98	158	QUEIJO MINAS FRESCAL - Embalagem de 500 gramas. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado, concentrado proteico de soro de leite, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, regulador de acidez: ácido láctico (INS 270) e coalho. Características organolépticas: Produto de corte com cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	5	200	200	42,38	8.476,00
99	159	QUEIJO MUÇARELA - Peça de 04 kg. Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, fermento lácteo e coalho. Características organolépticas: Produto de corte com cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	PEÇA	5	50	50	200,69	10.034,50
100	160	QUEIJO RALADO - Embalagem de 100g. Ingredientes: Queijo parmesão ralado e conservador ácido sórbico. Características organolépticas: Tipo de ralagem "fiapo", produzido a partir de queijo de massa dura, cor amarelo-palha, com odor e sabor próprios, picantes e fortes, característicos do produto. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os	UND	10	100	100	9,70	970,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00025

dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.								
101	161	QUIRERA AMARELA (CANJIQUINHA XERÉM) - Embalagem de 500g. Características organolépticas: Subproduto do milho, de cor amarela, granulada fina. Com odor e sabor próprios. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve apresentar cheiro de mofo. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	3,34	668,00
102	162	REQUEIJÃO CREMOSO - Embalagem de 200g. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado, creme de leite pasteurizado, soro de leite concentrado, estabilizantes, conservantes, acidulante ácido láctico e fermento láctico. Características organolépticas: Produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UN	5	250	250	10,31	2.577,50
103	163	ROSQUINHA DE CHOCOLATE - Embalagem de 400g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, sal, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes. Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	300	300	4,40	1.320,00
104	164	ROSQUINHA DE COCO - Embalagem de 400g. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, sal, coco ralado, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante e emulsificante lecitina de soja. Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de	UND	5	300	300	5,07	1.521,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000256

		fabricação, data de validade e quantidade do produto.							
105	165	SAGU - Embalagem de 500g. Ingredientes: Fécula de mandioca. Características organolépticas: Grupo II: tapioca, subgrupo: artificial, tipo 1, em formato de bolinhas na cor branca, de tamanho uniforme. O produto deve ser proveniente de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Não deve apresentar cheiro de mofo. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	6,96	696,00	
106	166	SANITIZANTE PARA HORTIFRUTÍCOLAS - Embalagem de 1 kg. Composição: Germicida. Cloro para sanitização de alimentos (frutas, verduras e legumes). Instruções de uso: O produto deve atender ao preparo de uma solução 0,5%, ou seja, diluição de 50g do produto em 10 litros de água limpa. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Deve estar acondicionado em embalagem própria, lacrada, intacta, resistente e atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente as instruções de uso e diluição correta, dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	54,92	5.492,00	
107	167	SARDINHA EM ÓLEO - Lata de peso líquido 250g e peso drenado 165g. Ingredientes: Sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja e sal. Características organolépticas: Inteiras, conservadas em óleo, de boa qualidade. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Lata sem ferrugem, não amassada ou estufada. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	200	200	8,07	1.614,00	
108	168	SEQUILHOS - Embalagem de 500g. Ingredientes: Amido de milho, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, soro de leite em pó, ovo, sal, fermentos químicos bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônia e aromatizante. Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	300	350	19,90	6.965,00	
109	169	SHOYU - Embalagem plástica de 1 litro. Ingredientes: Água, sal, soja, milho, açúcar cristal e glicose de milho. Aditivos: realçador de sabor glutamato monossódico INS 621, corante caramelo INS 150C, conservador benzoato de sódio INS 211 e conservador sorbato de potássio INS 202. Características organolépticas: Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor,	UND	5	60	60	7,23	433,80	



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000257

		odor e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.							
110	170	TRIGO PARA QUIBE - Embalagem de 500g. Ingredientes: Trigo para quibe. Características organolépticas: Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	125	150	6,15	922,50	
111	171	UVA PASSA - Embalagem de 200g. Ingredientes: Uva passa escura, sem semente. Características organolépticas: Obtida de uvas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	100	100	9,82	982,00	
112	172	VINAGRE DE ALCÓOL - Embalagem de 750 ml. Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água e conservador INS 224. Características organolépticas: Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor, odor e sabor próprios. isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitas, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. De acordo com as NTA 02 e 72. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	5	110	110	2,32	255,20	
113	173	XAROPE DE GROSELHA - Embalagem de 900 ml. Ingredientes: Açúcar, aroma artificial de groselha e aditivos. Características organolépticas: Produto não gaseificado. De acordo com as NTA 02 e 62. Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor, odor e sabor próprios. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitas, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	10	125	150	13,19	1.978,50	
TOTAL DA LICITAÇÃO: 624.849,05									



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

000251

1.3 O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comuns.

1.4 O prazo de vigência da contratação é 31 de dezembro de 2026, contados da data da assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. DO OBJETO A aquisição dos itens se faz necessário para garantir o fornecimento de Merenda Escolar aos alunos da rede pública de ensino neste Município e para atender os demais departamentos do município.

2.2 DA ESTIMATIVA: As estimativas de quantidades constituem na previsão realizada pela nutricionista do município, que faz o cardápio de acordo com a quantidade de alunos e quantas refeições serão realizadas durante o dia e através das compras realizadas no exercício anterior.

2.3 DA ESTIMATIVA DE PREÇOS: O levantamento de preços foi realizado através de pesquisa com fornecedores locais "in loco", através de pesquisas realizadas pela internet e pelo valor das últimas contratação acrescendo a porcentagem da inflação.

2.4 DO REGISTRO DE PREÇOS: A opção de utilizar Sistema de Registro de Preços justifica-se pela impossibilidade de prever o real quantitativo a ser demandado pela Administração e tem como um de seus objetivos principais o atendimento ao princípio da Economicidade, que em termos práticos significa ganhos reais na economia de recursos financeiros, uma vez que a aquisição/contratação poderá ser gradativa, de acordo com as necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais.

3. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

3.1 SUSTENTABILIDADE:

3.1.1 As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela CONTRATADA, que deverá fazer uso racional do consumo de energia e água, adotando medidas para evitar o desperdício e a CONTRATADA deverá:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo(s) encarregado(s) deve(m) atuar como facilitador(es) das mudanças de comportamento.
- b) Dar preferência à aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- c) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- d) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e Água
- e) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços.
- f) Dar preferência a descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água.
- g) Proporcionar treinamento periódico aos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- h) Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa.
- i) Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços, como exige a Lei nº 9.985/00.
- j) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e/ou insumos que forem utilizados pela empresa na prestação dos serviços, inclusive os potencialmente poluidores, tais como, pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis, pneumáticos inservíveis, produtos e componentes eletroeletrônicos que estejam em desuso e sujeitos à disposição final, considerados lixo tecnológico.
- k) É proibido incinerar qualquer resíduo gerado.
- l) Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade.
- m) Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável.
- n) Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
- o) Colaborar para a não geração de resíduos e, secundariamente, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

3.1.2 A CONTRATADA deverá observar no que couber, durante a execução contratual, critérios e práticas de sustentabilidade, como:

- a) Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos;
- b) Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função "duplex" (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal.

J B E



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00021

c) Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de "bota fora", encostas, corpos d'água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.

d) Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas.

4. DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não é admitida a subcontratação

5. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

6. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

6.1 Condições de Entrega

6.2. Os produtos objeto desta licitação deverão ser entregues (sem ônus de entrega para a Prefeitura Municipal), **de forma parcelada**, durante a vigência do Registro de Preços conforme necessidade da Secretaria de Administração, da seguinte forma:

6.2.1 Os Hortifrúteis deverão ser entregues todas as segundas-feiras, até 08:00 horas da manhã conforme pedido.

6.2.2 Os produtos de estoque seco deverão ser entregues quinzenalmente, conforme pedido.

6.2.3 Para os outros itens a Contratada deverá atender as solicitações da Administração Municipal, no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, no local informado pelo setor de compras dentro do perímetro urbano e rural do Município de Nova Fátima.

6.3 Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 03 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.4 Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

a) Para os itens da Saúde: Rua José Andrade Marinho nº 540, esquina com Rua Moyses Lupion S/N, Centro, Nova Fátima/PR.

b) Para os itens da Educação: Rua Vereador Orlando Cherubino Terra nº 302, Centro, Nova Fátima-PR;

c) Para os itens da Assistência Social: Av. 14 de dezembro nº 48, Centro, Nova Fátima-PR;

d) Para os itens da Administração: Rua Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro, Nova Fátima-PR

7. DA GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

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

7.2 A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

7.3 A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

7.4 Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

7.5 As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

7.6 Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 20 vinte dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo Contratado ou pela assistência técnica autorizada.

7.8 O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

7.9 Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

7.10 Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

7.11 O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

00026

7.12 A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

8. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 05 (cinco) dias úteis.

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

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

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

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

9. DA LIQUIDAÇÃO

9.1 É obrigatório o envio da Nota Fiscal no e-mail do setor de compras: comprasnovafatima@gmail.com, logo após o envio do produto e/ou na finalização do serviço.

9.2 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

9.3 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.4 Se necessário, será realizada retenção do Imposto de Renda pela CONTRATANTE, de acordo com a alíquota adequada para o serviço ou bem adquirido constante no Anexo I do Decreto Municipal nº 163/2023;

9.5 As Notas Fiscais deverão ser encaminhadas juntamente com as declarações obrigatórias constantes nos anexos da Instrução Normativa RFB nº 1234 de 11 de janeiro de 2012.

9.6 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:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.7 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;

9.8 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.

9.9 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, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.