



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 003/2026  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 008/2026  
DATA DA REALIZAÇÃO: 26/01/2026  
HORÁRIO DE INÍCIO DA DISPUTA: às 08h00min  
LOCAL: Prefeitura do Município de Nova Fátima – Paraná  
[www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br) “Acesso Identificado”

### ITENS AMPLA CONCORRÊNCIA E EXCLUSIVOS PRA ME E EPP

O MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob n.º 75.828.418/0001-90, através da Secretaria de Administração, sediado à Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Nova Fátima, Paraná, por intermédio do Excelentíssima Prefeita Municipal, Renata Montenegro Balan Xavier, torna pública a realização de procedimento de licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, objetivando o **Registro de Preços para futura e/ou eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para composição da Merenda Escolar e para atender os demais projetos e departamentos do Município de Nova Fátima – PR.**

**DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:**  
**26 de janeiro de 2026 às 08h00min**  
**Prefeitura Municipal de Nova Fátima, Paraná.**  
**UASG: 987723**  
**Local da Sessão Pública: [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br)**

### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 O objeto da presente licitação é a **Registro de Preços para futura e/ou eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para composição da Merenda Escolar e para atender os demais projetos e departamentos do Município de Nova Fátima – PR**

A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

A licitação será realizada por lote.

### **CLAUSULA SEGUNDA - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. 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.

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

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

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**2.5.2 Aplica-se a este Pregão, nos itens/grupos exclusivos para microempresa e empresa de pequeno porte o disposto na Lei Municipal nº 2.374 de 19 de dezembro de 2022, que estabelece prioridade de contratação para empresas sediadas local e regionalmente, de acordo com os seguintes termos:**



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

2.5.2.1 Na situação em que as ofertas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local e regionalmente sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço válido.

2.5.2.2 A microempresa ou empresa de pequeno porte sediada local e regionalmente poderá ser contratada sendo pago até 10 % (dez por cento) a mais do melhor preço válido, desde que este valor seja compatível com a realidade do mercado.

2.5.2.3 Os benefícios referidos no item 2.5.2.1 serão aplicados **prioritariamente às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em âmbito local e posteriormente às sediadas em âmbito regional.**

2.5.3 Para fins de aplicação do dispositivo contido no item 2.5.2.3 consideram-se:

2.5.3.1 Âmbito Local - Limites geográficos do Município de Nova Fátima;

2.5.3.2 Âmbito Regional - Municípios do Estado do Paraná.

**2.5.4 Os Itens/grupos foram distribuídos conforme Lei complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, art. 48:**

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

2.6.11. 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.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 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.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 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.

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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 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.

2.11. 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.

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 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.

### CLAUSULA TERCEIRA - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço unitário do item, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. 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 nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.

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

3.4.1. 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;

3.4.2. 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;

3.4.3. 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;

3.4.4. 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.

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

3.6. 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 nº 14.133, de 2021.

3.6.1. 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;

3.6.2. 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.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. 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.

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

3.11.1. 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

3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

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

3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 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.

3.14. 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.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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

### CLAUSULA QUARTA - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico. Para o adequado cadastramento da proposta, a licitante deverá consignar, nos campos próprios, as informações exigidas pelo sistema, observando, para tanto, as especificações do objeto constantes deste Edital.
- 4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.3. 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.
- 4.4. 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.
- 4.5. 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.
- 4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.9. 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.
- 4.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 4.11.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.
- 4.12. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

### CLAUSULA QUINTA - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 5.1. 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.
- 5.2. 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.
- 5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5. 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.
- 5.6. O lance deverá ser ofertado preço unitário por lote.**
- 5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9. 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 0,01 (um centavo).**
- 5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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

5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação, **sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.**

5.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, incluído pela Instrução Normativa SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

5.13.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.13.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.13.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

5.14.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.14.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.14.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.14.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.15. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

5.18. 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.

5.19. 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.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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

5.21. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.22. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

5.23. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

5.24. 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.

5.24.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

5.24.2 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

5.24.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.24.4. 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.

5.24.5. 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 até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.24.6. 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.

5.25. 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.

5.22.1. 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:

5.25.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.25.1.2. 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;

5.25.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.25.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.25.2.1. 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;

5.25.2.2. empresas brasileiras;

5.25.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

5.26. 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.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

- 5.26.1. 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.
- 5.26.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.26.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.26.4. 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.
- 5.26.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

### CLAUSULA SEXTA – DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. 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 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- a) SICAF;
  - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 6.2. 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](#).
- 6.3. 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](#)).
- 6.3.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
- 6.3.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5 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, em conformidade com os itens 2.6.1 e 3.6 deste edital.
- 6.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:
- a) contiver vícios insanáveis;
  - b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
  - c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
  - d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
  - e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8 No caso de bens e serviços em geral, é índice de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- a) que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
  - b) inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.9.1 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;
- 6.9.2 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**.
- 6.9.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

6.9.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

6.10 Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

6.11 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.

6.11.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.11.2 Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

6.11.3 Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

6.11.4 Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

6.11.5 Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

6.12 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;

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

6.12.2 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.

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

6.14 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.

6.15 Por meio de mensagem (chat) no sistema eletrônico, 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.

6.16 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem (chat) no sistema eletrônico.

6.17 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.

6.18 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.

### CLAUSULA SÉTIMA – DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, 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](#).

7.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.2 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.





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

7.3 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.

7.4 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.

7.5 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.

7.6 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](#))

7.7 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, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8 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.

7.9 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1 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](#)).

7.10 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

7.10.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

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

**7.11.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.**

7.11.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

**7.12 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.**

7.12.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.12.2 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.

**7.13 APÓS A ENTREGA DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO, SERÁ ADMITIDA, EXPRESSAMENTE E UMA ÚNICA VEZ, A COMPLEMENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NO EDITAL PARA HABILITAÇÃO NO CERTAME, NO PRAZO MÁXIMO DE 30 (TRINTA) MINUTOS, QUANDO NO JULGAMENTO DA PROPOSTA FOR CONSTATADA:**

**7.13.1 A AUSÊNCIA DE PARTE DA DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA ([acórdão 1.211/2021 Plenário](#));**

**7.13.1.1 Neste caso, a pregoeira comunicará o interessado, indicando qual o documento está ausente, para que promova a regularização.**

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

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

7.14 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.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

7.15 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, observado o prazo disposto no subitem 0.

7.16 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.

7.17 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](#)).

7.18 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.

### 8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

8.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

8.2.1 a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

8.2.2 a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

8.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

8.4 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência/Projeto Básico, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

8.5 O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

8.6 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.

8.7 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.

8.8 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

8.8.1 Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

### 9 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

9.1.1 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

9.1.2 dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

9.2.2 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.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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

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

9.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

9.4 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:

9.4.1 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

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

9.4.3 A formação do cadastro de reserva será realizada mediante manifestação formal de interesse dos licitantes participantes do certame, em procedimento específico a ser conduzido antes da homologação da licitação.

9.4.4 Para esse fim, será encaminhado aos licitantes, através do chat, link de formulário digital (Google Forms ou ferramenta equivalente), contendo questionário no qual o licitante deverá, obrigatoriamente, assinalar uma das seguintes opções:

a) aceita cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário;

b) mantém a sua proposta original; ou

c) não possui interesse em integrar o cadastro de reserva do item.

9.4.5 O preenchimento e envio do formulário dentro do prazo de 02 (duas) horas, constituirá a manifestação expressa de interesse do licitante para fins de composição do cadastro de reserva.

9.4.6 A ausência de resposta ao formulário no prazo estipulado será interpretada, para todos os fins, como manifestação de **não interesse** do licitante em integrar o cadastro de reserva, não sendo, portanto, incluído na ata.

### CLAUSULA OITAVA - DOS RECURSOS

8.1. 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.

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

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

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

8.5. 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.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.novafatima.pr.gov.br](http://www.novafatima.pr.gov.br)

### CLÁUSULA NONA - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

- 9.1.1. 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;
- 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. 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;
- 9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 9.1.5. fraudar a licitação
- 9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 9.2. 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:
- 9.2.1. advertência;
- 9.2.2. multa;
- 9.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 9.2.4. 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.
- 9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5. 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.
- 9.6. 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.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, 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.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 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.
- 9.9. 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 9.1.3, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

9.10. 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, 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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

### **CLAUSULA DECIMA - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: plataforma do [www.compras.gov.br](http://www.compras.gov.br)

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

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

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

### **CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.novafatima.pr.gov.br](http://www.novafatima.pr.gov.br).

11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.2. ANEXO II – Modelo Proposta Final

11.11.3. ANEXO III – Modelo de Declaração Unificada

11.11.4. ANEXO IV - Minuta de Contrato/ Ata de Registro de Preço



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

Nova Fátima, 13 de janeiro de 2026.

RENATA MONTENEGRO BALAN XAVIER  
PREFEITA MUNICIPAL  
CONTRATANTE

CENILTO CARLOS DA SILVA  
ADVOGADO

### ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

**HAVENDO DIVERGÊNCIAS ENTRE A DESCRIÇÃO DO OBJETO CONSTANTE NO EDITAL E A DESCRIÇÃO DO OBJETO CONSTANTE NO SITE COMPRASNET "SIASG", PREVALECERÁ, SEMPRE, A DESCRIÇÃO DESTES EDITAL.**

#### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2. Registro de Preços para futura e/ou eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para composição da Merenda Escolar e para atender os demais projetos e departamentos do Município de Nova Fátima – PR.

LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	Requisição Mínima	Requisição Máxima	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
<b>LOTE AMPLA CONCORRÊNCIA</b>								
5	58	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM SEM OSSO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	1	725	750	36,66	27.495,00
5	59	CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Dimensões: 10mm de largura, 50 mm de comprimento, 10mm de espessura. Características organolépticas: Carne in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo, sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	1	775	800	43,34	34.672,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

5	60	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no máximo 24 horas antes e resfriada antes da entrega e estar sem temperos. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	1	775	825	34,59	28.536,75
<b>LOTES EXCLUSIVOS PRA ME E EPP</b>								
1	1	ABOBRINHA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	2	215	250	3,86	965,00
1	2	ACELGA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	5	150	150	6,57	985,50
1	3	ALFACE CRESPA, verde in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, isenta de sujidades, material terroso, contaminações, enfermidades, insetos e parasitas. Sem folhas murchas e/ou senis. Sem danos físicos de manuseio ou transporte. Peso da unidade (pé) deve ser de no mínimo 250g.	UND	20	100	100	6,08	608,00
1	4	ALHO in natura de 1ª qualidade, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	2	205	250	18,98	4.745,00
1	5	BATATA DOCE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos	KG	5	200	200	3,68	736,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

		plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.						
1	6	BATATA INGLESA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	550	600	3,19	1.914,00
1	7	BETERRABA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	165	180	3,29	592,20
1	8	BRÓCOLIS in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	300	300	7,16	2.148,00
1	9	CEBOLA in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	425	500	3,34	1.670,00
1	10	CENOURA in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, isenta de fungos ou indícios de germinação, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente, livre de enfermidades, de umidade externa anormal, de resíduos de fertilizantes. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	370	400	3,50	1.400,00
1	11	CHUCHU in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, verde, novo, sem brotos, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	200	200	4,69	938,00





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

1	12	COUVE-FLOR in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	300	300	6,85	2.055,00
1	13	GENGIBRE in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, sem fermentos ou defeitos, isento de partes pútridas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	1	10	10	8,74	87,40
1	14	INHAME in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	100	100	9,15	915,00
1	15	MANDIOQUINHA SALSA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	12,40	2.480,00
1	16	PEPINO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	3,62	724,00
1	17	PIMENTÃO AMARELO in natura - 1ª qualidade, tamanho médio, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	2	20	20	19,82	396,40
1	18	PIMENTÃO VERMELHO in natura - 1ª qualidade, tamanho médio, sem fermentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	10	20	20	19,29	385,80
1	19	REPOLHO ROXO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	150	150	7,35	1.102,50



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

1	20	REPOLHO VERDE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, de tamanho médio a grande, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	10	330	350	4,61	1.613,50
1	21	VAGEM in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Deverá estar intacta e na cor verde característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	160	175	9,64	1.687,00
2	22	ABACATE in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	75	75	5,17	387,75
2	23	ABACAXI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	UND	10	530	575	6,76	3.887,00
2	24	BANANA NANICA, in natura, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Furto não vaporizado. Cacho limpo e em maturação adequada ao consumo.	KG	20	50	100	7,97	797,00
2	25	GOIABA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	150	150	6,27	940,50
2	26	LARANJA PÊRA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações,	KG	10	775	800	4,30	3.440,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

		cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.						
2	27	MAÇA NACIONAL- FUGI in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, classificada, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	1025	1050	7,60	7.980,00
2	28	MAMÃO FORMOSA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	335	375	10,22	3.832,50
2	29	MANGA TOMMY in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	335	375	4,98	1.867,50
2	30	MARACUJÁ in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	150	150	20,57	3.085,50
2	31	MELANCIA in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	UND	10	300	450	8,27	3.721,50



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

2	32	MELÃO in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho grande e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	300	300	7,34	2.202,00
2	33	PONCAN in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	10	300	300	6,14	1.842,00
2	34	TOMATE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentos de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	350	400	6,76	2.704,00
2	35	UVA ROXA SEM SEMENTE in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	14,90	2.980,00
2	36	UVA VERDE SEM SEMENTE in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas, suficientemente desenvolvidas, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, ser de colheita recente. Isentas de rachaduras, perfurações, cortes ou lesões provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra e resíduos de fertilizantes aderidos à casca, não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica.	KG	5	200	200	15,01	3.002,00





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

3	37	AÇAFRÃO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Açafrão em pó. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	2	50	50	3,87	193,50
3	38	CANELA EM PAU - Embalagem de 50g. Ingredientes: Canela em pau. Características organolépticas: Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	2	70	70	10,97	767,90
3	39	CANELA EM PÓ - Embalagem de 50g. Ingredientes: Canela em pó. Características organolépticas: Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	2	80	80	5,54	443,20
3	40	CEBOLINHA DESIDRATADA - Embalagem de 50g. Ingredientes: Cebolinha desidratada. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	4	80	100	4,79	479,00
3	41	CHIMICHURRI - embalagens de 50 gramas. Ingredientes: salsinha, alho, cebola, tomilho, orégano, pimenta vermelha moída, pimentão, louro, pimenta do reino negra, mostarda em pó, salsão, vinagre e azeite de oliva. Acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	2	180	200	3,38	676,00
3	42	COLORIFICO - Embalagem de 500g. Ingredientes: Fubá de milho, urucum e óleo vegetal. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	2	160	200	7,01	1.402,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

3	43	HORTELÃ DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Hortelã desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	3	50	50	6,63	331,50
3	44	LEMON PEPPER-Embalagens de 50 gramas. Tempero feito com raspas de limão siciliano e com pimenta-do-reino a casca de limão siciliano. Acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	4	150	150	7,08	1.062,00
3	45	LOURO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Louro desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, Acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	5	60	60	8,64	518,40
3	46	MANJERICÃO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Manjeriço desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	4	110	110	6,50	715,00
3	47	ORÉGANO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Orégano desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	3	115	150	8,55	1.282,50
3	48	PÁPRICA DEFUMADA - Embalagem de 50g. Ingredientes: Pimentão doce seco e moído. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a	UND	2	100	100	5,74	574,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

		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.						
3	49	PÁPRICA DOCE - Embalagem de 50g. Ingredientes: Pimentão doce seco e moído. Características organolépticas: Com textura, cor, sabor, aroma e cor próprios, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	4	115	150	7,60	1.140,00
3	50	SAL IODADO REFINADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: Produto de origem marinha, refinado, com adição de iodo. Branco, limpo, sem presença de sujidades ou contaminação física e química. Não podendo estar úmido. Deve conter cor e sabor característicos. 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	2	355	355	3,13	1.111,15
3	51	SALSINHA DESIDRATADA - Embalagem de 50g. Ingredientes: Salsinha desidratada. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio, isentos de matérias terrosas e parasitas, acondicionados em embalagem plástica hermeticamente vedada. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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	5	80	80	7,51	600,80
4	52	BACON INTEIRO - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Barriga suína, água (9,98%), sal, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de fumaça e conservantes nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Embalado a vácuo, com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. 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, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	KG	2	75	100	38,44	3.844,00
4	53	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO RESFRIADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Características organolépticas: Sem pele, cortada em fatias com espessura de 2 a 3 cm, in natura, sem gordura. Não deve ter passado por processo de congelamento e/ou descongelamento. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem eletrônica. A embalagem deve estar intacta, de polietileno, transparente e atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade,	KG	20	700	800	24,47	19.576,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

		identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar a partir da data de entrega.						
4	54	LINGUIÇA CALABRESA EM TEMPERATURA AMBIENTE - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou peru), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta calabresa, pimenta preta, regulador de acidez: lactato de sódio, aromatizantes: aromas naturais de carne e alho e aroma natural de fumaça, antioxidante: isoascorbato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, conservadores: nitrito de sódio e nitrato de sódio e corantes: carmim de cochonilha, caramelo IV e vermelho de beterraba. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	550	600	19,24	11.544,00
4	55	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	425	450	16,31	7.339,50
4	56	PAIO - Embalagem de 1 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne suína, gordura suína, água (5,72%), sal, açúcar, especiaria: alho, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), espessante: carragena (INS 407), antioxidantes: ácido ascórbico (INS 300) e eritorbato de sódio (INS 316), corantes naturais: vermelho de beterraba (INS 162) e carmim de cochonilha (INS 120), corante: caramelo IV (INS 150d), estabilizantes: pirofosfato dissódico (INS 450i), pirofosfato tetrassódico (INS 450iii), polifosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), aroma natural de: pimenta-preta e conservantes: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251). Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões	KG	4	100	100	29,20	2.920,00





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

		microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.						
4	57	SALSICHA TIPO HOT-DOG RESFRIADA - Embalagem de 5 kg devidamente etiquetada com etiqueta eletrônica ou própria do fabricante. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água (9,9%), miúdos suínos, proteína de soja (2,5%0, amido (1,8%), pele de aves (frango e/ou galinha e/ou peru), sal, páprica, cebola, açúcar, aromatizantes, aromas naturais de carne, fermentado, fumaça, orégano, noz moscada, pimenta branca, pimenta preta, pimenta jamaica e alho, aroma idêntico ao natural de carne, estabilizantes, reguladores de acidez, realçador de sabor, antioxidantes e conservantes. Características organolépticas: Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	PCT	2	125	150	60,31	9.046,50
6	61	FRANGO COXA E SOBRECORA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	550	750	12,38	9.285,00
6	62	FRANGO INTEIRO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	350	550	12,30	6.765,00
6	63	FRANGO PEITO SEM OSSO CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	750	950	22,54	21.413,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

6	64	FRANGO SASSAMI CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: In natura, sem temperos, aditivos ou conservantes. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, sem pele. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	50	500	500	22,40	11.200,00
7	65	FILE DE PESCADA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: O produto deverá conter apenas o filé do peixe, sem pele e espinhas. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Congelado, sem sinais de descongelamento. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	200	200	28,65	5.730,00
7	66	FILE DE TILÁPIA CONGELADO - Embalagem de 1 kg. Características organolépticas: O produto deverá conter apenas o filé do peixe, sem pele e espinhas. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Congelado, sem sinais de descongelamento. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Exigências de entrega: A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, intactas, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. 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 de 3 meses a contar a partir da data de entrega. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS.	KG	10	200	200	59,03	11.806,00
8	67	EXTRATO DE TOMATE: de acordo com as NTA 02 e 32. Preparado com frutos maduros escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01(um)% de açúcar e 05(cinco)% de cloreto de sódio. Isento de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Aparência: massa mole. Cor: vermelha. Cheiro e sabor próprios. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir data de entrega. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 840g- Secundária: caixa de papelão ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente; empilhamento máximo para armazenagem.	UND	10	300	300	6,89	2.067,00
8	68	EXTRATO DE TOMATE - Embalagem de 340g Ingredientes: Tomate, açúcar e sal. Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 32. Preparado com frutos maduros escolhidos, são, sem pele e sementes. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole, de cor vermelha, com cheiro 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	UND	10	396	550	3,10	1.705,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

		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.						
9	69	ACHOCOLATADO EM PÓ - Embalagem de 400 g, Ingredientes: Açúcar, cacau, extrato de malte, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, sal refinado, vitaminas A, D, C, B1, B2, B3 B6 e minerais: sódio, estabilizante lecitina de soja e aroma natural de chocolate. Características organolépticas: De acordo com a NTA 02 e 40. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitas. Aparência: pó homogêneo. Cor: marrom médio a escuro. 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	12	450	500	4,80	2.400,00
10	70	AÇÚCAR CRISTAL - Embalagem de 5 kg, Ingredientes: Sacarose de cana-de-açúcar. Características organolépticas: De acordo com a NTA 52. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor: branca. 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	15	1070	1300	17,38	22.594,00
11	71	AÇUCAR MASCAVO: açúcar bruto, obtido a partir da cana-de-açúcar, não sofre processo de refinamento e não utiliza aditivos químicos para o seu branqueamento, preservando assim os seus nutrientes. 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 1 kg.	UND	20	200	200	14,93	2.986,00
12	72	AMENDOIM - Embalagem de 500g, Ingredientes: Amendoim cru descascado. Características organolépticas: Tipo I, semente com casca avermelhada, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável ou peso insatisfatório. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 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	250	250	13,78	3.445,00
13	73	AMIDO DE MILHO - Embalagem de 1 kg, Ingredientes: Amido de milho em pó. Características organolépticas: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 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	UN	2	175	175	20,17	3.529,75



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

		externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.						
14	74	ARROZ AGULHINHA TIPO 1 - Embalagem de 5 kg, Ingredientes: Grãos comestíveis de arroz in natura. Características organolépticas: Classificação: tipo 1, polido, longo fino, medindo 6 mm. Deve ser de procedência nacional, safra corrente. Não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável ou peso insatisfatório. No teste de cocção, deve obter os seguintes resultados: cozimento em 15 minutos (máximo), resultado positivo, com 100% dos grãos cozidos, sem empapar. 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	15	1550	1700	29,14	49.538,00
15	75	ARROZ INTEGRAL - Embalagem de 1 kg, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Grãos comestíveis de arroz integral. Características organolépticas: Classificação: longo, fino, tipo I, integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas ou preparação final dietética inadequada. 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	5	50	50	7,36	368,00
16	76	ATUM RALADO EM ÓLEO - Embalagem de 170g peso líquido e 120g peso drenado, Ingredientes: Atum, óleo comestível, água e sal. Características organolépticas: Enlatado em pedaços, conservado 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	10,54	2.108,00
17	77	AVEIA EM FLOCOS - Embalagem de 200g - Ingredientes: Aveia em flocos. 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.	UN	10	100	100	12,44	1.244,00
18	78	AVEIA EM FLOCOS GRANDES: Ingredientes: aveia em flocos grandes. 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. Pacote de 200g	UN	10	100	100	3,74	374,00





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

19	79	AZEITONA VERDE COM CAROÇO - Embalagem de 500 g (peso drenado), Ingredientes: Azeitona verde sem caroço, salmoura (água e sal), conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, e antioxidantes ácido cítrico e ácido ascórbico. Características organolépticas: Em conserva, inteira com caroço, em recipientes de vidro herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo às condições gerais do código sanitário de alimentos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 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	125	150	17,58	2.637,00
20	80	BANHA DE PORCO –embalagem de 850 gramas- Sob temperatura ambiente, aproximadamente 25°C, a banha deve apresentar-se como um composto de consistência pastosa, lisa, macia, com odor e sabor característicos e cor branco-marfim, e quando aquecida de modo lento, transformar-se em óleo, com aspecto líquido. Exigências de entrega: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	KG	5	50	50	15,22	761,00
21	81	BARRA DE CEREAIS - Caixa contendo 12 unid. de 25g, Ingredientes: O primeiro ingrediente da lista de ingredientes deve ser algum grão integral (aveia ou farinha de arroz ou farelo de trigo ou granola), não podendo ser açúcar ou xarope de glicose ou glucose o componente de maior concentração do produto. Características organolépticas: Produto integral, sabores diversos, embalados individualmente. 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, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	CX	10	200	200	23,12	4.624,00
22	82	BATATA PALHA - Embalagem de 500 g, Ingredientes: Batata, gordura vegetal, fécula de batata, sal e antiemectante dióxido de silício. Características organolépticas: Com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem própria do produto Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, 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, quantidade do produto, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	UND	10	350	400	15,50	6.200,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

23	83	BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL - Embalagem de 1 litro, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Água, grãos de soja, minerais cálcio e zinco, maltodextrina, sal, vitaminas A, B6, B12, D, E e ácido fólico, aromatizante, estabilizantes citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Características organolépticas: Líquido de cor bege claro, com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, acondicionados em embalagem tetra pak. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve ser tetra pak e 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, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	LTR	10	200	200	7,72	1.544,00
24	84	BEBIDA À BASE DE SOJA SABOR UVA, LARANJA OU MORANGO - Embalagem de 1 litro, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Água, grãos de soja, açúcar invertido, suco de fruta, açúcar, maltodextrina, vitaminas B2, B3, B6, B12, e C, mineral zinco, estabilizantes pectina e goma guar, corante natural, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez ácido málico e edulcorante sucralose. Características organolépticas: Líquido turco claro, com a cor da respectiva fruta (roxo, laranja ou rosa), com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve ser tetra pak e 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, identificação do tipo de carne e carimbo de inspeção estadual ou federal.	LTR	10	200	200	9,10	1.820,00
25	85	BICARBONATO DE SÓDIO - Embalagem de 1 kg, Ingredientes: Bicarbonato sódico. Características organolépticas: Caracteriza-se como um pó branco, solúvel em água e com sabor alcalino. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 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	15	15	16,40	246,00
26	86	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL - Embalagem de 100g, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Arroz integral e sal (descrição referente à isenção de glúten e lactose em destaque). Características organolépticas: Produzidas a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. 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 e quantidade do produto.	UND	10	100	100	10,90	1.090,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

27	87	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN - Embalagem de 100 g, Ingredientes: Polvilho azedo, leite em pó, gordura vegetal, ovo e sal (descrição referente à isenção de glúten em destaque). Características organolépticas: Formato tipo argola, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, com suas características físicas intactas (não quebrados). 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 e quantidade do produto.	UND	10	300	300	5,13	1.539,00
28	88	BISCOITO DOCE TIPO LEITE- Embalagem de 400 g, Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, aromatizantes e estabilizante lecitina de soja). Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta 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	50	100	5,06	506,00
29	89	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – Embalagem de 350g a 450g, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 48 (Decreto 12.486/78), Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13 e Resolução nº 344 de 13/12/02. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, amido. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans, sem gordura vegetal hidrogenada, sem edulcorantes artificiais e sem corantes artificiais. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: textura macia e crocante, cor, odor e sabor próprios.	UND	24	50	250	6,33	1.582,50
30	90	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE - Embalagem de 400 g, Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, aromatizantes e estabilizante lecitina de soja (descrição referente à isenção de lactose em destaque). Características organolépticas: De acordo com as NTA 02 e 48, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta 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	20	1050	1250	6,24	7.800,00



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

31	91	BISCOITO DOCE ZERO GLÚTEN E ZERO LACTOSE - Embalagem de 100g, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Amido de milho, açúcar, farinha de arroz, creme vegetal de palma, cacau, leite de coco, fécula de batata, manteiga de cacau, gema de ovo, açúcar invertido, emulsificante lecitina de soja, agentes de crescimento (bicarbonato de amônio e sódio), goma xantana, goma acácia, sal e aromatizantes sintético idêntico ao natural (descrição referente à isenção de glúten e lactose em destaque). Características organolépticas: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor, cheiro e sabor próprios. 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 e quantidade do produto.	UND	10	100	100	4,14	414,00
32	92	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER SEM LACTOSE - Embalagem de 400g, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, extrato de malte, fermento, estabilizante e melhorador de farinha (descrição referente à isenção de lactose em destaque). Características organolépticas: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais. Cor, cheiro e sabor próprios. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 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	1050	1250	5,84	7.300,00
33	93	CACAU EM PÓ NATURAL 100%: Ingredientes: cacau em pó. Sem adição de açúcar. 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 500g.	UND	10	100	100	21,25	2.125,00
34	94	CANJICA DE MILHO AMARELA - Embalagem de 500g, Ingredientes: Canjica de milho amarela. Características organolépticas: Tipo 1, classe amarela, subgrupo despelculada, 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. 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	5	225	275	5,64	1.551,00





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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

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 coлекаliferol), 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

		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 são, 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

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 trigoãos, 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 trigoãos, 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 trigoãos, 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

## 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 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	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 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	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 monocalcico 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 são, 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

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

		fabricação, data de validade e quantidade do produto.						
65	125	GRANOLA - Embalagem de 500g. Ingredientes: Aveia em flocos, mel, fibra em germen 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

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 DIPOA, 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 DIPOA, 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

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

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



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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 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 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

		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, pimenta-do-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

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 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 DIOA, 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

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 DIPOA, 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 DIPOA, 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

		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

		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

		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 são, 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 são, 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 ÁLCOOL - 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 são 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 gasificado. 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 são 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

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:

- 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.
- 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.
- Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e Água
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços.
- Dar preferência a descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água.
- 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.
- Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa.
- 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.
- 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.
- É proibido incinerar qualquer resíduo gerado.
- Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade.
- Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável.
- Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
- 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:

- Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos;
- 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.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

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 entregue (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 Hortifrútiis 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

7.7 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

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 incontrolada 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](mailto: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.





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

9.10 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.

9.11 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.

9.12 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.

9.13 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.

### 10. PRAZO DE PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

10.2 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IGPM de correção monetária.

### 11. FORMA DE PAGAMENTO

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

11.2 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.3.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

11.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

### 12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

#### 12.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE.

#### 12.2 Exigências de habilitação

12.2.1 Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 90 (noventa) dias.

### 13. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

#### 13.1 Habilitação jurídica

13.1.1 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

13.1.2 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

13.1.3 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/pt-br/empreendedor>;

13.1.4 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;

13.1.5 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/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

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

13.1.7 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;



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

13.1.8 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](#).

13.1.9 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](#).

13.1.10 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. 17 a 19 e 165).

13.1.11 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **13.2 Habilitação fiscal, social e trabalhista**

13.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

13.2.2 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

13.2.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

13.2.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

13.2.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual/Distrital* ou *Municipal/Distrital* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.2.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

13.2.6.1 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital 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.

13.2.6.2 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;

### **13.3 Qualificação Econômico-Financeira**

13.3.1 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;

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

### **13.4 Qualificação Técnica**

13.4.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o 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.

13.4.1.1 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

13.4.1.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

## **14. DA PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS**

14.1 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

14.1.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

14.1.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

14.1.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

14.1.4 O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

14.1.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

14.1.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

- ata de fundação;
- estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

14.1.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

### 15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 624.849,05 (seiscentos e vinte e quatro mil oitocentos e quarenta e nove reais e cinco centavos)**, conforme custos unitários apostos no item 01 deste Termo de Referência.

### 16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 A contratação será atendida na seguinte dotação:

Ano da Despesa	Código Despesa	Elemento
2026	4	339030
2026	11	339030
2026	18	339030
2026	26	339030
2026	41	339030
2026	48	339030
2026	54	339030
2026	61	339030
2026	67	339030
2026	73	339030
2026	77	339030
2026	89	339030
2026	102	339030
2026	109	339030
2026	119	339030
2026	123	339030
2026	134	339030
2026	140	339030
2026	146	339030
2026	152	339030
2026	157	339030
2026	159	339030
2026	165	339030
2026	170	339030
2026	171	339030
2026	177	339030
2026	178	339030
2026	183	339030
2026	184	339030
2026	199	339030
2026	200	339030
2026	216	339030
2026	217	339030
2026	235	339030
2026	236	339030
2026	259	339030
2026	260	339030
2026	279	339030
2026	287	339030
2026	295	339030
2026	314	339030
2026	324	339030
2026	331	339030
2026	340	339030
2026	347	339030
2026	353	339030
2026	354	339030
2026	368	339030
2026	382	339030
2026	384	339030
2026	411	339030
2026	420	339030
2026	436	339030
2026	443	339030



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

2026	448	339030
2026	452	339030
2026	457	339030
2026	461	339030
2026	468	339030
2026	480	339030
2026	489	339030
2026	496	339030
2026	501	339030
2026	504	339030
2026	510	339030
2026	514	339030
2026	517	339030

### 17. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

17.1 O recebimento do bem, a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, a fim de verificar a conformidade deles, a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas dispostas no mesmo, com as especificações técnicas dispostas no mesmo será efetuado pela servidora fiscal de Contrato:

- **João Carlos de Souza, Portaria nº 184/2025;**
- **Maria Célia Vergílio, Portaria nº 050/2025;**
- **Wellington Augusto de Oliveira, Portaria nº 069/2025.**
- **Alexandre Alves de Araújo, Portaria nº 169/2025.**

17.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, ainda que resultem de condições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica na responsabilidade da administração e de seus agentes e prepostos.

17.3. A gestão do contrato, independente da secretaria ou setor, será realizada pela servidora publica **Keila da Silva Ramos, portaria nº 064/2025.**

Nova Fátima, 13 de janeiro de 2026.

---

**Willian Pereira da Silva**  
Secretário de Educação e Cultura

---

**Bruno Zorzín**  
Secretário de Administração, Planejamento e Gestão

---

**Regiani Gobbi Leite de Medeiros**  
Secretária de Saúde

---

**Caroline Fabri Pacheco Zolyomy**  
Secretaria Municipal de Assistência Social





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

### ANEXO II

#### MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA FINAL PARA PRESTAÇÃO **OU** AQUISIÇÃO DOS SERVIÇO/FORNECIMENTO **OU** ITENS **A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE**

#### **TIMBRE DA EMPRESA**

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

AO (A) PREGOEIRO (A) da Prefeitura xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº **/20__ – PROCESSO Nº **/20__		
Fornecedor:		
CNPJ:	Inscrição Estadual:	
Endereço:	Bairro:	
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Agência:	Conta Corrente:
PIX da empresa:		
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.		
PREVISÃO DE ENTREGA:		
CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:		
<i>Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:</i>		

Item	Discriminação	Unid.	Qtde	Vlr. Unit	Vlr. Total
xx	Xx	xx	xx	xx	x
TOTAL:					

Valor Total e final por extenso do Item: R\$(.....)

NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ASSINALE:

( ) Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – DOCUMENTAÇÃO, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:

1. Fica a municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.
2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.

Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

XXXXX ..... de ..... de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome da empresa + Carimbo  
Nome do responsável legal da empresa  
RG do responsável  
CPF do responsável



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

### ANEXO III MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

#### TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

À pregoeira

Prefeitura Municipal de Nova Fátima, Estado do Paraná

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/202x

Pelo presente instrumento, a empresa ....., CNPJ nº ....., com sede na ....., através de seu representante legal infra-assinado, que:

( ) Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação. \*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

1) Declaramos, para os fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregamos menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos de idade.

2) Declaramos, para os fins que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

3) Declaramos, para os fins que a empresa não foi declarada inidônea por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.

4) Declaramos, para os devidos fins que não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

5) Comprometo-me a manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6) Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº ..... e CPF nº ....., cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/contrato.

7) Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que a Ata de Registro de Preços seja encaminhada para o seguinte endereço:

E-mail:

Telefone: ( )

8) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

9) Nomeamos e constituímos o senhor(a)....., portador(a) do CPF/MF sob nº....., para ser o(a) responsável para acompanhar a execução da Ata de Registro de Preços/contrato, referente ao Pregão Eletrônico nº Nº xx/2025 e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Ata de Registro de Preços/Contrato.

Local/ Data

Nome da empresa + Carimbo  
Nome do responsável legal da empresa  
RG do responsável  
CPF do responsável



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

O **MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA**, com sede a Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes, 420, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 75.828.418/0001-90, neste ato representado pela prefeita Municipal, a senhora Renata Montenegro Balan Xavier, brasileira, casada, advogada, portador da Carteira de Identidade nº. 5.410.151-1 e CPF/MF nº 772.834.309-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de ....., para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., processo administrativo n.º ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Termo de Referencia**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de .....

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

2.2 Objeto da contratação:

Item	Descrição	Qtd	V. Mensal	V. Total
1	XXXXXXXXXX	XXXX	R\$ *****	R\$*****

#### 1. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

3.2 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

#### 4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de **31 de dezembro de 2026**, contado a partir da assinatura desta Ata, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.2 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.3 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4 O instrumento contratual de que trata o item 4.3. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.5 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.6.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

4.6.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

a) Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

b) Mantiverem sua proposta original.

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

4.7 O registro a que se refere o item 4.6.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

4.8 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

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

4.9.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital ou no aviso de contratação direta*; e

4.9.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7.

4.10 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.11 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.12 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.13 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.14 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, 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.

4.15 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.15.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.15.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.16 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.

### 5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.4 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.5 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

### 6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

6.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2 Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

6.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 0, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

### 7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

7.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

7.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.1 Por razão de interesse público;

7.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

7.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

### 8. DAS PENALIDADES

8.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

8.1.1 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

8.2 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

8.3 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

### 9. DA LIQUIDAÇÃO E DA EMISSÃO DA NOTA

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

9.2 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](#);





# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

9.3 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](#).

### 10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

10.1 São obrigações do Contratante:

- 10.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 10.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 10.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 10.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 10.1.5 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
- 10.1.6 Aplicar ao Contratado sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;
- 10.1.7 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 10.1.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 10.1.8.1 Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.
- 10.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### 11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 11.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
  - 11.1.1 Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada (se for o caso);
  - 11.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
  - 11.1.3 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
  - 11.1.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
  - 11.1.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
  - 11.1.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
  - 11.1.7 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
  - 11.1.8 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
  - 11.1.9 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
  - 11.1.10 Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
  - 11.1.11 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;



# MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

## Estado do Paraná

11.1.12 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

11.1.13 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

11.1.14 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.1.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

11.1.16 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

### 12. FRAUDE E CORRUPÇÃO

12.1 Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas: “**prática corrupta**”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

12.2 “**prática fraudulenta**”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

12.3 “**prática conluída**”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

12.4 “**prática coercitiva**”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

12.5 “**prática obstrutiva**”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

12.6 Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

12.7 Considerando os propósitos das cláusulas acima, a **CONTRATADA** concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.”

### 13. CONDIÇÕES GERAIS

13.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

13.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Nova Fátima (PR), xx de xxxxxxx de 2026.

RENATA MONTENEGRO BALAN XAVIER  
PREFEITA MUNICIPAL  
CONTRATANTE

XXXXXXXXXX EIRELI - ME  
CNPJ. xxxxxxxx0001-60  
CONTRATADO