



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 094/2022
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 146/2022
DATA DA REALIZAÇÃO: 09/12/2022
HORÁRIO DE INÍCIO DA DISPUTA: às 08h30min
LOCAL: Prefeitura do Município de Nova Fátima – Paraná
www.gov.br/compras/pt-br “Acesso Identificado”

ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

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 Excelentíssimo Prefeito Municipal, Roberto Carlos Messias, torna pública a realização de procedimento de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO SRP**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para atender à solicitação da Secretaria Municipal de Administração e Secretaria de Educação, 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:

09 de Dezembro de 2022 às 08h30min

Prefeitura Municipal de Nova Fátima, Paraná.

UASG: 987723

Local da Sessão Pública: www.gov.br/compras/pt-br

O certame deverá ser processado e julgado em conformidade com as disposições deste Edital e seus Anexos, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar Federal n.º 147, de 14 de agosto de 2014, Decreto Municipal nº. 27/2006, Lei Municipal 2199/20 e legislação complementar aplicável e, no que couber, na Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993. É Pregoeira deste Município, **Amanda Beatriz Pinha da Silva**, designada pela Portaria nº 070/2022 de 30 de Agosto de 2022, publicada no Diário Oficial do Município.

CLAUSULA PRIMEIRA - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

1.1 – Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do segundo dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

CLAUSULA SEGUNDA - DA IMPUGNAÇÃO

2.1 - Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Presencial, dirigindo a impugnação por escrito ao seguinte endereço: **Prefeitura Municipal de Nova Fátima, Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes, 420 – Centro, Nova Fátima/PR - CEP: 86.310-000, Horário de Expediente: das 08h00 as 11h00 e das 13h00 as 16h00**, ou no endereço eletrônico: licitacaonfr@gmail.com

2.2 – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública;

2.3 - Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado do data de recebimento da impugnação.

CLAUSULA TERCEIRA - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seu anexo.

3.2 - Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

3.2.1 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;

3.2.2 - estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA FÁTIMA, ESTADO DO PARANÁ nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores; nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/2002;

3.2.3 - sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo, nos termos do art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93 e não tenha ocorrido a respectiva reabilitação;



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

- 3.2.4 - Empresas que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente;
- 3.2.5 - O disposto no artigo 9º da Lei n. 8.666, de 21 de Junho de 1993, Consolidadas;
- 3.2.6 - sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- 3.2.7 - Estejam em situação irregular perante as Fazendas: União, Federal, Estadual, INSS e FGTS;
- 3.2.8 - Tenham em seu quadro, empregados menores de dezoito (18) anos efetuando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou ainda, empregado com idade inferior a dezesseis (16) anos, efetuando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze (14) anos.

CLAUSULA QUARTA - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

- 4.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- 4.1.1 coordenar e conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
 - 4.1.2 receber, examinar e decidir as impugnações ao Edital;
 - 4.1.3 iniciar a sessão pública do pregão;
 - 4.1.4 receber e examinar as credenciais e proceder ao credenciamento dos interessados;
 - 4.1.5 receber e examinar a declaração dos licitantes dando ciência da regularidade quanto às condições de habilitação;
 - 4.1.6 receber os envelopes das propostas e dos documentos de habilitação;
 - 4.1.7 proceder a abertura dos envelopes das propostas, examiná-las e classificá-las;
 - 4.1.8 conduzir a etapa competitiva dos lances;
 - 4.1.9 proceder a classificação dos licitantes depois de encerrados os lances;
 - 4.1.10 indicar a proposta ou o lance de menor percentual e a sua aceitabilidade;
 - 4.1.11 proceder à abertura dos envelopes de habilitação dos licitantes que apresentaram as 03 (três) melhores propostas e verificar a regularidade das documentações apresentadas a fim de declarar o vencedor;
 - 4.1.12 negociar diretamente com o licitante para que seja obtido valor menor;
 - 4.1.13 adjudicar o objeto da licitação ao licitante da proposta de menor valor, desde que não tenha havido recurso;
 - 4.1.14 receber, examinar, instruir e decidir sobre recursos e, quando mantida a sua decisão, encaminhar os autos à autoridade superior para deliberação;
 - 4.1.15 elaborar, juntamente com a equipe de apoio, a ata da sessão pública;
 - 4.1.16 encaminhar o processo licitatório, devidamente instruído, após a sua conclusão, às autoridades competentes para a homologação e contratação;
 - 4.1.17 no julgamento da habilitação e das propostas, poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;
 - 4.1.18 todas as propostas e os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos representantes legais das licitantes na sessão pública.
- 4.2- Cabe à Comissão de Licitação durante a realização deste Pregão:
- 4.2.1 decidir a respeito dos recursos contra atos do Pregoeiro;
 - 4.2.2 adjudicar o objeto deste Pregão à licitante vencedora, depois de decididos os recursos porventura interpostos;
- 4.3 - Cabe à Assessoria Jurídica durante a realização deste Pregão:
- 4.3.1 prestar esclarecimentos jurídicos ao Pregoeiro, à Equipe de Apoio e à Comissão de Licitação, quando necessário;
 - 4.3.2 elaborar parecer no caso de revogação ou anulação do Pregão;

CLAUSULA QUINTA - DO CREDENCIAMENTO

- 5.1- O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
- 5.2 O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras/pt-br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

5.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.5 É de responsabilidade do cadastrado 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.

5.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

CLAUSULA SEXTA – DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO E HABILITAÇÃO

6.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no item 09 do edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no item 09 deste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.3 - Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

6.4 - Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

6.5 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

6.6 - Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, tributos, fretes e carretos, inclusive ICMS e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou da prestação de serviços, de forma que o objeto do certame não tenha ônus para o Município de Nova Fátima/PR.

6.7 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.8 - Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

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

6.10 - O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.11 - As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

6.11.1- Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico, o licitante deverá observar rigorosamente a descrição dos itens e considerar as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, **descrevendo detalhadamente as características do objeto/serviço cotado, informando marca/fabricante (se for o caso) em campo próprio do sistema, preço unitário por item, com até duas casas decimais após a vírgula.**

6.12 - No campo apropriado do sistema eletrônico será necessário informar a **MARCA**.

10.13.1 verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma COMPRASNET.

CLAUSULA SÉTIMA - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES

7.1 - Findo o período de recebimento das propostas e documentos de habilitação, a partir do horário previsto no sistema, terá início a fase de “Abertura das Propostas”, momento no qual o(a) Pregoeiro(a), avaliará a aceitabilidade de cada uma delas, desclassificando, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

exigências do Edital, ou aquelas que forem manifestamente inexequíveis, comparados aos preços constantes do Anexo I deste.

7.2 - Aberta a etapa competitiva, todas as propostas classificadas serão consideradas aptas a ofertar lances na fase de disputa e ordenadas por valor, de forma decrescente.

7.3 – Durante sessão de lances a comunicação entre a Pregoeira e as licitantes ocorrerá, exclusivamente, através do “chat” no campo próprio do Sistema COMPRASNET, ficando vedado qualquer outro meio de contato com o(a) pregoeiro(a) (como por telefone, e-mail, fax etc.).

7.4 – Compete à licitante acompanhar as operações do sistema eletrônico-COMPRASNET durante a sessão de pública do certame, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.5 – Aberta a etapa da sessão pública de lances, os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.6 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

7.6.1 – Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

7.7 - Aberta a etapa da sessão pública de lances, os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

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

7.9 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.11 O lance deverá ser ofertado por LOTE unitário.

7.12 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.13 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.14 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

7.15 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.16 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (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.

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

7.18 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.19 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.20 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia.

7.21 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

7.24 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.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

7.25 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.

7.26 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.28 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (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.

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

7.30 - Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado cronologicamente em primeiro lugar.

7.31 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.32 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às sanções constantes no Art. 7º da Lei 10.520/2002.

7.33 - Caso a proposta mais bem classificada não seja apresentada por uma ME/EPP e se houver proposta apresentada por ME/EPP igual ou até 5% superior à melhor proposta proceder-se-á da seguinte forma:

7.33.1 - Será oportunizado o exercício do direito de preferência à ME/EPP, que consiste na possibilidade dela apresentar proposta de preço inferior à empresa melhor classificada que não se enquadra como ME/EPP.

7.33.2 - O novo valor proposto pela ME/EPP deve ser apresentado após o encerramento da fase de lances, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos da convocação do(a) pregoeiro(a), sob pena de decadência do direito de preferência.

7.33.3 - Havendo o exercício de preferência pela ME/EPP, o(a) pregoeiro(a) passa à etapa de negociação, em conformidade com o subitem abaixo, observando-se os demais procedimentos subsequentes estabelecidos para cada etapa deste certame.

7.33.4 - Caso a ME/EPP não exerça o direito de preferência ou não atenda às exigências do Edital serão convocadas as ME/EPP remanescentes, cujas propostas se enquadrem no limite de 5% estabelecido, obedecida a ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, e assim sucessivamente, até a identificação de uma empresa que preencha todos os requisitos do Edital.

7.33.5 - Na hipótese de nenhuma ME/EPP exercer o direito de preferência ou não atender às exigências do Edital, a empresa não enquadrada como ME/EPP que apresentou o menor preço permanece na posição de melhor classificada, iniciando-se com ela a fase de negociação.

7.33.6 - A desistência em apresentar lance eletrônico implicará a manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

7.33.7 - Caso as licitantes classificadas não apresentem lances, será verificada a conformidade da proposta inicial de menor preço e o valor estimado para a contratação, hipótese em que o(a) pregoeiro(a) poderá negociar via " chat" com a licitante visando obter a melhor proposta, observadas todas as exigências estabelecidas anteriormente para o tratamento diferenciado das ME/EPP.

CLAUSULA OITAVA - ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1 Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2 Será adjudicado o ITEM/LOTE para a licitante que ofertar o menor preço em todos os itens constantes do ITEM/LOTE, salvo quando, justificadamente, ficar demonstrado que é inexequível ou inviável o lance ofertado.

8.3 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

8.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.6 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

CLAUSULA NONA - DA HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1 SICAF.

9.1.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

9.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público.

9.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.4 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.5 A documentação relativa à HABILITAÇÃO JURÍDICA consistirá em:

9.5.1- Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.5.2 – Ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

9.5.3 - decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.5.4 - declaração sobre Emprego Menor, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93.

9.6 A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA consistirá em:

9.6.1 - certidão negativa de falência ou recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo Cartório de Distribuição da sede da licitante.

9.7 A documentação relativa à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA consistirá em:

9.7.1 - inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

9.7.2 - Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

9.7.3- Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

9.7.4 - Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal do domicílio/sede da licitante.

9.7.5 – Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

9.8 A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.8.1 - A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação de no mínimo (01) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão e idoneidade da licitante para o fornecimento.

9.9 Deverá apresentar ainda as DECLARAÇÕES:



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

9.9.1 Declaração Unificada conforme modelo. (ANEXO III)

9.9.2 Declaração de que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, informando o seu regime de tributação e, podendo utilizar-se do modelo constante dos Anexos deste Edital;(ANEXO III).

9.10 A habilitação dos Licitantes será comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral no SICAF, desde que os documentos comprobatórios estejam validados e atualizados.

9.10.1 O cadastro no SICAF, abrangente dos níveis indicados no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 abril de 2018, PODERÁ SUBSTITUIRÁ APENAS os documentos indicados nos subitens acima **9.5 – Habilitação Jurídica, 9.6 - Qualificação econômico-financeira e 9.7 - Regularidade fiscal e trabalhista**, sendo que os demais são obrigatórios apresentação.

9.10.2 Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF) ou no CRC, o licitante convocado deverá encaminhar, juntamente com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressaltando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

9.10.3 Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões de regularidade fiscal e trabalhista, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF;

9.11 Os documentos de que tratam os subitens anteriores serão analisados pela pregoeira e sua Equipe de Apoio quanto a sua conformidade com o solicitado neste Edital.

9.12 - Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 60 (Sessenta) dias.

9.13 - O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

9.14 - No julgamento da habilitação, a pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.15 O não atendimento das exigências constantes do item 13 deste Edital implicará a inabilitação do licitante.

9.16 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.17 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(s) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.18 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

CLAUSULA DECIMA - DO TRATAMENTO A MICROEMPRESAS, EPP'S E COOPERATIVAS

10.1 – A licitante credenciada no sistema www.comprasnet.gov.br como microempresa ou empresa de pequeno porte, para usufruir do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº 123/2006, **deverá apresentar junto aos documentos de habilitação:**

10.1.1 - Certidão expedida pela Junta Comercial conforme constante no art. 8º da Instrução Normativa DNRC nº 103/2007- com validade de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de expedição.

10.1.1.2 Para as Certidões da Junta Comercial, quando emitidas via internet, deverão estar dentro do prazo para verificação de autenticidade no momento da sessão pública e,

10.1.2 - Declaração de que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, podendo utilizar-se do modelo constante dos Anexos deste Edital:

10.2 - A licitante é responsável por solicitar seu desenquadramento da condição de ME ou EPP, junto ao órgão ao qual solicitou o seu enquadramento, quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido em lei, no ano fiscal anterior, sob pena de ser declarada inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos no Decreto Federal 8.538/2015.

10.3 - Será excluída do tratamento jurídico diferenciado previsto nesta Lei Complementar, 123/2006, as empresas que estiverem enquadradas no § 4º Art. 3º da mesma Lei.

10.4 - Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, desde que atendidos os demais requisitos do Edital, a(s) empresa(s) nesta condição será(ão) declarada(s) habilitada(s) sob condição de regularização da documentação no prazo de 5



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

(cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual prazo, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.5 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

CLAUSULA DECIMA PRIMEIRA - APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA E ENVIO DOS DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE HABILITAÇÃO

11.1 Encerrada a etapa de lances, a pregoeira convocará o licitante detentor da melhor oferta, item a item ou um item por licitante, para que este anexe no sistema COMPRASNET, a **PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA**, em conformidade com o último lance ofertado. Para tanto, a pregoeira fará uso de a ferramenta “CONVOCAR

ANEXO”, devendo o licitante anexar o documento utilizando o link “ANEXAR” disponível apenas para o licitante/vencedor.

11.2 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, **no prazo de 02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

11.3 O licitante deverá anexar a **Proposta de Preços Ajustada**, num prazo de até **02 (duas) horas** de efetivo funcionamento do órgão público, ou seja, das 8h às 11h e das 13h às 16h, contados da convocação.

11.4 Em caso de indisponibilidade do sistema será aceito o envio da proposta ajustada por meio do e-mail: licitacaonfr@gmail.com. Após o envio do e-mail, o responsável pelo envio deverá entrar em contato com a pregoeira para confirmar o recebimento do e-mail e do seu conteúdo. A pregoeira não se responsabilizará por emails que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador, tanto do Município de Nova Fátima quanto do emissor.

11.4.1 A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de 02 (duas) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço, sendo realizado, pela Pregoeira, o registro da não aceitação da proposta.

11.4.1.1 Em caso de impossibilidade de atendimento ao prazo, o licitante deverá solicitar, dentro do prazo estipulado, via chat ou e-mail, prorrogação do mesmo.

11.4.2 É facultado a Pregoeira ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da sessão pública.

11.4.3 Se a proposta não for aceitável ou se a LICITANTE deixar de enviar a Proposta de Preços atualizada ou não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira DESCLASSIFICARÁ e examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

11.5 A proposta deverá conter:

11.5.1 Proposta de preços, conforme modelo constante do Anexo II do presente Edital, vedado o preenchimento desta com dados aleatórios, sob pena de desclassificação da proposta;

11.5.2 Preços unitários por vaga, preço mensal e preço total, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

11.5.3 Indicação/especificação dos serviços;

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

11.5.5 Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a abertura do presente certame, conforme previsto no art. 69, § 2º combinado com o artigo 66, § 4º;

11.5.6 O preço proposto deverá ser expresso em moeda corrente nacional (Real), com até duas casas decimais (0,00).

11.5.7 A proposta, enviada exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, deve atender todas as especificações técnicas obrigatórias do Edital e Anexos sob pena de desclassificação.

11.5.8 A Pregoeira reserva o direito de realizar diligências para instrução do processo sobre informações que não estejam claras, bem como de solicitar documentos complementares que julgar necessários para os respectivos esclarecimentos.

11.5.9 A proposta apresentada terá que refletir preços equivalentes aos praticados no mercado no dia de sua apresentação.

11.6 A Prefeitura Municipal poderá solicitar ao licitante a prorrogação do prazo de validade da PROPOSTA por até 30 (trinta) dias. Neste caso, tanto a solicitação quanto a aceitação serão formuladas por escrito, sendo facultado ao



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

licitante recusar ou aceitar o pedido; entretanto, no caso de concordância, a PROPOSTA não poderá ser modificada.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - ENCAMINHANDO DA DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL

12.1 A documentação constante no item 9, caso solicitada, deverão ser encaminhadas em original ou cópias autenticadas, juntamente com a proposta final também original, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação da pregoeira no sistema eletrônico, no seguinte endereço: Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes nº 420, Centro – Nova Fátima/PR – Cep: 86.310-000. Aos cuidados do Departamento de Licitações e Contratos e a pessoa responsável: Amanda Beatriz Pinha da Silva. O envelope contendo os documentos deve estar lacrado e informar o nome da empresa ou empresário individual, número do CNPJ, número e ano do Pregão Eletrônico.

12.2 Consideradas cumpridas todas as exigências do edital quanto à apresentação da documentação de habilitação e proposta final pelo licitante classificado em primeiro lugar, o pregoeiro o declarará vencedor.

12.3 Ocorrendo a inabilitação, o pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais

lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

CLAUSULA DECIMA TERCEIRA - DOS RECURSOS E CONTRARRAZÕES

13.1 – A manifestação da intenção de recorrer deve ser formalizada em campo específico do sistema de licitações (sítio www.comprasnet.gov.br), CHAT, logo após o julgamento dos documentos de Habilitação da licitante 1ª colocada na fase de lances.

13.1.1 – O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes classificados e desclassificados.

13.1.2 – O licitante terá **03 (três) dias úteis** contados a partir do primeiro dia útil seguinte à manifestação da intenção de recurso, para protocolar, no endereço constante no item 16.1, a peça recursal original acompanhada do contrato social ou do instrumento de procuração que conceda poderes de representação da empresa nesta licitação.

13.1.3 O recurso e contrarrazões devem fazer menção ao número do Pregão Eletrônico, número do processo e do órgão solicitante da licitação.

13.1.4 Os demais licitantes ficarão, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

13.2 - A falta de manifestação imediata e motivada importará decadência do direito de recurso.

13.3 - Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

13.4 O recurso contra decisão da Pregoeira não terá efeito suspensivo

13.5 Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, a Pregoeira terá até 5 (cinco) dias para:

13.5.1 Negar admissibilidade ao recurso, quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido;

13.5.2 motivadamente, reconsiderar a decisão;

13.5.3 manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade competente;

13.6 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.7 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o processo licitatório para determinar a contratação.

13.8 Não havendo recurso, a Pregoeira adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

CLAUSULA DECIMA QUARTA - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

14.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

14.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

14.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

14.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14.2.2 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as seguintes sanções, garantidos o contraditório e a prévia defesa, de acordo com as disposições legais.

15.1.1 - advertência;

15.1.2 – multa, observados os seguintes limites máximos:

a) multa de 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;

b) multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o conseqüente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;

15.1.3 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por prazo não superior a 2 (dois) anos.

15.1.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco) anos.

§ 1º O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.

§ 2º A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

15.2 - As sanções previstas nos itens 15.1.1, 15.1.3 e 15.1.4 deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

15.3 - Advertência é a sanção aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de licitação e de contratação.

15.4 - Fica estipulada a **MULTA MORATÓRIA** de 0,3% (três décimos percentual) por dia de atraso sobre o valor do bem ou serviço atrasado quando a contratada, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida. A partir do décimo dia de atraso, essa multa será aplicada em dobro, e, decorridos 30 (trinta) dias corridos de atraso, o contratante poderá decidir pela continuidade da multa ou pelo cancelamento do pedido ou documento correspondente em razão da inexecução total do respectivo objeto, aplicando, na hipótese de inexecução total, apenas a multa prevista no item 15.7.

15.5- Fica estipulada a **MULTA COMPENSATÓRIA** de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, na hipótese de inexecução total, caracterizada esta quando a execução do objeto contratado for inferior a 50% (cinquenta por cento) do total, quando houver reiterado descumprimento das obrigações assumidas, ou quando o atraso na execução ultrapassar o prazo limite de 30 (trinta) dias corridos, a que se refere o item 15.6, hipótese em que será cancelado o pedido ou documento correspondente.

15.6 - O valor correspondente a qualquer multa aplicada à contratada, respeitados os Princípios do Contraditório e da Ampla Defesa, deverá ser depositado em até 10 (dez) dias corridos, após o recebimento da notificação, em favor da contratante, ficando a contratada obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

15.7 - Decorrido o prazo de 10 (dez) dias corridos, para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias corridos, após a data da notificação, e, após este prazo, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

15.8 - A multa aplicada será descontada da contratada, no caso desta ser credora de valor suficiente.

15.9 - Se a multa aplicada for superior ao total dos pagamentos eventualmente devidos, a contratada responderá pela sua diferença, podendo ser esta cobrada judicialmente.

15.10 - As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a contratada de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à contratante, decorrentes das infrações cometidas.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

15.11 - Os valores relativos à aplicação das multas serão retidos do pagamento da contratada, durante o processo administrativo no qual se discute a sua regular aplicação, após o qual será devolvida à contratada ou estornada do empenho respectivo.

15.12 - A aplicação da multa a que se refere o item 15.5 e seguintes não impede a rescisão unilateral do contrato/Ata nem que se apliquem as demais sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente, bem como sua inclusão na dívida ativa.

15.13 - A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração serão aplicadas a licitante que:

15.13.1 recusar-se injustificadamente, após ser considerada adjudicatária, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração;

15.13.2 não manter sua proposta;

15.13.3 incorrer em inexecução contratual.

15.14 - A aplicação da sanção prevista no item 15.1.3 deve observar o prazo de duração de no máximo 2 (dois) anos e impede a participação da sancionada em procedimentos promovidos pelo Município de Nova Fátima/PR.

15.15 - Quando o participante for punido com a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, durante o prazo de vigência de igual sanção imposta por pessoa da mesma esfera político-administrativa, ficará proibido de participar de procedimentos de contratação promovidos por todas as entidades estatais e órgãos do Estado, por prazo não superior ao maior prazo remanescente daquela anterior.

15.16 - A declaração de inidoneidade será aplicada a quem:

15.16.1 fizer declaração falsa na fase de habilitação;

15.16.2 apresentar documento falso;

15.16.3 frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;

15.16.4 afastar ou procurar afastar participante por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

15.16.5 agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;

15.16.6 tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.16.7 demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em infrações à ordem econômica, definidos na Lei nº 8.884/94;

15.16.8 tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

15.16.9 A declaração de inidoneidade será aplicada pelo prazo máximo de 5 (cinco) anos e produzirá seus efeitos perante o Município de Nova Fátima/PR.

15.16.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

15.17 - As penalidades de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública e a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração têm os seus efeitos estendidos:

15.17.1 às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas de penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

15.17.2 às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no item anterior.

15.18 PROCEDIMENTOS DE APLICAÇÃO DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.18.1 – As sanções administrativas devem ser aplicadas em procedimento administrativo autônomo em que se assegure ampla defesa, cujo procedimento deve observar o seguinte:

15.18.1.1 o responsável pela aplicação da sanção deve autorizar a instauração do procedimento;

15.18.1.2 o ato de instauração deve indicar os fatos em que se baseia e as normas pertinentes à infração e à sanção aplicável;

15.18.1.3 o acusado dispõe de 05 (cinco) dias para oferecer defesa e apresentar as provas conforme o caso;

15.18.1.4 caso haja requerimento para produção de provas, o agente deve apreciar sua pertinência em despacho motivado;

15.18.1.5 quando se fizer necessário, as provas serão produzidas em audiência previamente designada para este fim;

15.18.1.6 concluída a instrução processual, a parte será intimada para apresentar razões finais, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

15.18.1.7 transcorrido o prazo previsto no inciso anterior, a Administração, dentro de 15 (quinze) dias, elaborará o relatório final e remeterá os autos para deliberação da autoridade competente, após o pronunciamento da assessoria jurídica do Departamento de Licitações;



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

- 15.18.1.8 todas as decisões do procedimento devem ser motivadas; e
15.18.1.9 da decisão cabe recurso à autoridade superior, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1 Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o licitante classificado em primeiro lugar será declarado vencedor.

16.1.1 Se o primeiro proponente classificado não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação do segundo proponente classificado, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até o encontro de uma proposta que atenda a todas as exigências do edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto da licitação.

16.2 A homologação do resultado da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pela pregoeira, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

16.2.1 A homologação do resultado desta licitação não obriga esta Administração à aquisição do objeto licitado.

CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO CONTRATO

17.1 - O prazo de validade do registro de Preço será de **12 (doze) meses**, a partir do dia 01 de janeiro de 2023.

17.2 - Será registrado o menor preço do participante vencedor de cada item, observando-se o critério de menor preço.

17.2.1 - Os preços dos objetos a serem adquiridos são os constantes da presente ata, ofertado pela empresa vencedora do certame que lhe deu origem.

17.2.2 - O MUNICÍPIO monitorará os preços, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos produtos contratados.

17.2.3 - O MUNICÍPIO convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço contratado estiver acima do preço de mercado.

17.2.4 - Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove, mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, despesas de pessoal, etc), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço contratado.

17.3 – A empresa VENCEDORA terá o prazo de 05 (Cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, quando deverá comparecer ao Departamento de Licitação, Prefeitura Municipal de Nova Fátima, Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes, 420 – Centro, Nova Fátima/PR - CEP: 86.310-000, Horário de Expediente: das 08h00 as 11h00 e das 13h00 as 16h00 ou, no caso de empresas de outras localidades, será encaminhado via correio eletrônico, arquivo em PDF, para assinatura, reconhecimento de firma em cartório seguido de envio à Prefeitura do Município, via SEDEX.

17.4 - A recusa injustificada dos convocados em assinar a Ata dentro do prazo estabelecido no presente instrumento, os sujeitará à aplicação das penalidades previstas no item 15 deste Edital.

17.5 - No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, o proponente VENCEDOR deverá apresentar documento comprobatório de ser pessoa indicada como assinante na Ata de Registro de Preço.

17.6 - Não mais sendo possível a aquisição do objeto da empresa cujos preços foram registrados em Ata, a aquisição poderá ser efetuada, a critério da administração, com os demais participantes do certame, obedecidas a ordem de classificação e habilitação, através de formalização Ata de Registro de Preços.

17.7 - Este Edital e seus Anexos integrarão a Ata de Registro de Preços, independente de transcrição e não obriga o Município a adquirir o objeto.

CLAUSULA DÉCIMA OITAVA – DO REAJUSTE

18.1 - Durante a vigência do Registro de Preços, os valores registrados não serão reajustados.

18.2 Somente poderá ocorrer a recomposição de valores nos casos enquadrados no disposto no Artigo 65, II, “d” da Lei 8.666/93.

18.3 Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

18.4 Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal.

18.5 Somente serão analisados os pedidos de recomposição de valores que contenham todos os documentos comprobatórios para a referida recomposição, conforme disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93.

18.6 Os valores recompostos somente serão repassados após a assinatura, devolução do Termo assinado (conforme o caso) e publicação do Termo de Aditamento.

CLAUSULA DÉCIMA NONA – DO PAGAMENTO

19.1 - O pagamento será efetuado entre os dias 10 e 20 do mês subsequente ao da entrega dos materiais/prestação dos serviços, com apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente certificada pelo órgão competente, através de depósito bancário. No momento da Emissão da Nota fiscal a empresa deverá enviá-la por fax 43 3552-1122 ou no e-mail: **comprasnovafatima@gmail.com**, confirmando o seu recebimento.

19.2 - Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida à contratada para as devidas correções. A nota fiscal deverá apresentar o número da licitação, termo de contrato e tipo de licitação.

19.3 - A empresa vencedora deverá fornecer no corpo da nota fiscal o número da conta corrente e agência para realização do pagamento. Caso a licitante vencedora não tenha conta corrente nos bancos Oficiais do Município (Banco do Brasil ou Caixa Econômica Federal), deverá fazer a emissão de boletos, caso contrario as despesas com taxas correspondente aos pagamentos ficará a cargo da contratada.

19.4 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 19.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

19.5 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

19.6 - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

19.7 - A liberação de cada parcela fica condicionada à apresentação de cópia da guia de quitação junto ao INSS, através de CND; e da quitação junto ao FGTS/CEF, através do CRF.

19.8 - Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Município em favor da Contratada. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada Administrativamente ou Judicialmente, se necessário.

19.8.1 - Qualquer erro ou omissão havidos na documentação fiscal ou na fatura, será objeto de correção pela CONTRATADA e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado;

19.8.2 - O CONTRATANTE não fará nenhum pagamento à CONTRATADA, antes de paga ou relevada a multa que porventura lhe tenha sido aplicada.

CLAUSULA VIGÉSIMA – DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

20.1 Fica assegurado a Prefeitura Municipal de Nova Fátima o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

20.2 A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.

20.3 Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.

20.4 A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.

20.5 A nulidade da contratação opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

20.6 Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.

20.7 A revogação ou anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

20.8 A autoridade competente para anular ou revogar a licitação é o Prefeito Municipal de Nova Fátima.

CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

21.2 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município no será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

21.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

21.4 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

21.5 - Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, 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 Prefeitura Municipal de Nova Fátima com exceção caso o término do prazo expire num sábado ou feriado, ainda assim, contará para os fins legais.

21.6 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

21.7 - O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

21.8 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

21.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado,

Jornal Ofício do Município, Sítio eletrônico do Município no site <http://www.novafatima.pr.gov.br> e e-mail licitacao@novafatima.pr.gov.br.

21.10 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

21.11 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

21.12 - Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

21.13 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Nova Fátima.

21.14 - Constitui parte integrante deste edital:

21.14.1 - Anexo I - Termo de Referência;

21.14.2 – Anexo II – Modelo de Proposta de Preços

21.14.3 – Anexo III – Modelo de declaração Unificada

21.14.4 – Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preços

Nova Fátima, 25 de Novembro de 2022.

ROBERTO CARLOS MESSIAS
PREFEITO MUNICIPAL

AMANDA BEATRIZ PINHA DA SILVA
PREGOEIRA



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

CONTRATANTE

CENILTO CARLOS DA SILVA
ADVOGADO

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E DO VALOR MÁXIMO

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

1.1. A presente licitação tem por objeto 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**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

ITENS EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

LOTE 01 – VERDURAS E LEGUMES

Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit R\$	V. Total R\$
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	75	5,96	447,00
2	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	200	27,64	5.528,00
3	BATATA INGLESA in natura, Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem	KG	400	5,43	2.172,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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.				
4	BETERRABA 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	150	3,35	502,50
5	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	150	7,00	1.050,00
6	CEBOLA in natura - Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos 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	400	10,07	4.028,00
7	CENOURA in natura Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio a grande, casca lisa, isenta de fungos ou indícios de germinação, sem fermentos 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	325	2,68	871,00
8	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	200	4,20	840,00
9	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	160	5,59	894,40
10	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	10	6,59	65,90
11	PIMENTÃO VERDE 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	22	8,79	193,38
12	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	150	4,84	726,00
13	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	150	4,78	717,00
14	VAGEM in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem fermentos 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	150	6,33	949,50
TOTAL R\$ 18.984,68					

LOTE Nº 02 - FRUTAS

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
------	-----------	-----	-----	---------	----------



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

15	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	75	9,99	749,25
16	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	150	4,24	636,00
17	LARANJA PÉRA 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	400	2,79	1.116,00
18	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	1.000	13,13	13.130,00
19	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	250	16,15	4.037,50
20	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	250	4,39	1.097,50
21	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. 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	250	25,00	6.250,00
22	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	250	7,74	1.935,00
23	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	300	8,81	2.643,00
24	TOMATE in natura. Características organolépticas: de 1ª qualidade, tamanho médio e uniforme, sem ferimentos ou defeitos, em grau médio de amadurecimento, sem danos	KG	200	6,71	1.342,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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.				
TOTAL R\$ 32.936,25					
LOTE 03 - CONDIMENTOS					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
25	ÇAFAFRÃO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Açafraão 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	50	2,77	138,50
26	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	50	5,82	291,00
27	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	50	4,18	209,00
28	CEBOLINHA DESIDRATADA - Embalagem de 50g. Ingredientes: Cebolinha desidratada. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínas, 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	50	6,65	332,50
29	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	100	6,27	627,00
30	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	150	7,69	1.153,50
31	HORTELA DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Hortelã desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínas, 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	50	9,60	480,00
32	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	50	11,45	572,50
33	LOURO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Louro desidratado. Características organolépticas: Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínas, 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	UND	50	7,21	360,50



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.				
34	MANJERICÃO DESIDRATADO - Embalagem de 50g. Ingredientes: Manjeriçao 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	50	4,28	214,00
35	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	100	4,98	498,00
36	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	50	4,27	213,50
37	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	300	2,48	744,00
38	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	50	7,16	358,00
TOTAL R\$ 6.192,00					

LOTE 04 – CARNE DE PORCO E EMBUTIDO

	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
39	BACON INTEIRO - Embalagem de 1 kg. 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	50	33,53	1.676,50
40	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO RESFRIADA - Embalagem de 1 a 3 kg. Características organolépticas: Sem pele, cortado 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, 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.	KG	375	20,79	7.796,25
41	LINGUIÇA CALABRESA EM TEMPERATURA AMBIENTE - Embalagem de 1 a 3 kg. 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, intactos, lacrados, 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	600	26,95	16.170,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

42	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - Embalagem de 1 a 3 kg. 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	300	24,10	7.230,00
43	SALSICHA TIPO HOT-DOG RESFRIADA - Embalagem de 5 kg. 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	100	87,95	8.795,00
TOTAL R\$ 41.667,75					

LOTE 05 – CARNE BOVINA

	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
44	CARNE BOVINA EM CUBOS (ACÉM SEM OSSO) RESFRIADA - Embalagem de 3 kg 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	250	115,92	28.980,00
45	CARNE BOVINA EM ISCAS (PATINHO) RESFRIADA - Embalagem de 3 kg 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	170	138,36	23.521,20
46	CARNE BOVINA MOÍDA (ACEM) RESFRIADA - Embalagem de 3 kg. 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	185	116,94	21.633,90
TOTAL R\$ 74.135,10					

LOTE 06 – CARNE DE FRANGO

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
47	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	500	15,81	7.905,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

48	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	500	12,22	6.110,00
49	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	500	24,19	12.095,00
50	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	500	23,99	11.995,00
TOTAL R\$ 38.105,00					

LOTE 07 – CARNE DE PEIXE

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
51	FILÉ 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	200	57,47	11.494,00
52	FILÉ 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	200	57,47	11.494,00
TOTAL R\$ 22.988,00					

LOTE 08 – BANHA DE PORCO

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
53	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	100	26,47	2.647,00

LOTE 09 – IOGURTE NATURAL INTEGRAL

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
54	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	500	8,74	4.370,00

LOTE 10 – IOGURTE SABORES

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
------	-----------	-----	-----	---------	----------



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

55	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	450	6,59	2.965,50
LOTE 11 – MANTEIGA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
56	MANTEIGA - Embalagem de 200 gramas. Ingredientes: Creme de leite pasteurizado, padronizado e maturado, e cloreto de sódio. Características organolépticas: Produto firme de cor amarelada, odor e sabor próprios, isento de mofo, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	300	14,73	4.419,00
LOTE 12 - NATA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
57	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 DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	200	12,06	2.412,00
LOTE 13 – QUEIJO MINAS					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
58	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 mofo, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	300	29,90	8.970,00
LOTE 14 – MAIONESE CREMOSA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
59	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	100	10,99	1.099,00
LOTE 15 – MARGARINA COM SAL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
60	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	400	8,20	3.280,00
LOTE 16 – MARGARINA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
61	MARGARINA SEM LACTOSE - Embalagem de 500g, Obs: Produto para alunos com necessidades	UND	200	12,43	2.486,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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 de validade e quantidade do produto.				
LOTE 17 – RICOTA FRESCA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
62	RICOTA FRESCA - Embalagem 400g (mínimo) Ingredientes: Soro de leite bovino pasteurizado e agente acidificante. Características organolépticas: Produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Exigências de entrega: Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno. A embalagem deve estar intacta. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	300	10,48	3.144,00
LOTE 18 – CREME DE LEITE					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
63	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	400	3,36	1.344,00
LOTE 19 – DOCE DE LEITE PASTOSO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
64	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 Ministério da Agricultura e DIPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Com registro no SIF ou SIP.	UND	300	9,15	2.745,00
LOTE 20 – LEITE CONDENSADO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
65	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	200	7,66	1.532,00
LOTE 21 – LEITE DE COCO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
66	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	150	7,14	1.071,00
LOTE 22 – REQUEIJÃO CREMOSO					



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
67	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 DPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UN	300	11,42	3.426,00
LOTE 23 – LEITE EM PÓ INTEGRAL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
68	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 DPOA, e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, SIP ou SIF.	UND	600	19,61	11.766,00
LOTE 24 – OVOS TIPO GRANDE					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
69	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	350	19,62	6.867,00
LOTE 25 – AMIDO DE MILHO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
70	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 externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UN	150	17,88	2.682,00
LOTE 26 – AVEIA EM FLOCOS					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
71	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	100	6,27	627,00
LOTE 27 – AVEIA EM FLOCOS GRANDES					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
72	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	100	6,90	690,00
LOTE 28 – FARELO DE AVEIA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
73	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	50	9,52	476,00
LOTE 29 – FARINHA DE ARROZ					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
74	FARINHA DE ARROZ - Embalagem de 1 kg - Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de arroz (descrição referente à isenção de glúten em destaque). Características organolépticas: Obtido de grãos de arroz sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	50	8,68	434,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

LOTE 30 – FARINHA DE AVEIA

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
75	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	100	5,57	557,00

LOTE 31 – FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
76	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	200	7,60	1.520,00

LOTE 32 – FARINHA DE MILHO AMARELA

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
77	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	200	6,45	1.290,00

LOTE 33 – FARINHA DE ROSCA

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
78	FARINHA DE ROSCA Farinha de rosca, embalagem de 1kg, deve apresentar ausência de sujidades ou contaminações. Validade mínima de 1 mês.	UND	200	7,72	1.544,00

LOTE 34 – FARINHA DE TRIGO

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
79	FARINHA DE TRIGO - Embalagem de 5 kg. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Características organolépticas: Tipo especial, obtida de grãos de trigo são, 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	250	26,46	6.615,00

LOTE 35 – FARINHO DE TRIGO INTEGRAL

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
80	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - Embalagem de 1 kg. Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: Farinha de trigo integral fina. Características organolépticas: Tipo 1, obtida de grãos de trigo são, 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	50	5,70	285,00

LOTE 36 – FAROFA TEMPERADA

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
81	FAROFA TEMPERADA - Embalagem de 500g. de qualidade, obtido de grãos de trigo são, 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	200	7,65	1.530,00

LOTE 37– POLVILHO AZEDO

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
82	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	100	8,40	840,00

LOTE 38 – POLVILHO DOCE

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
83	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	UND	100	7,80	780,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.					
LOTE 39 – TRIGO PARA QUIBE					
84	TRIGO PARA QUIBE - Embalagem de 500g, Ingredientes: Trigo para quibe. Características organolépticas: Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	200	6,59	1.318,00
LOTE 40 – PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA					
85	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	250	12,14	3.035,00
LOTE 41 – FARINHA LÁCTEA					
86	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	400	21,99	8.796,00
LOTE 42 - FUBÁ					
87	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	300	5,43	1.629,00
LOTE 43 – GOMA PRONTA PARA TAPIOCA					
88	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 fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	200	7,80	1.560,00
LOTE 44 – AÇUCAR CRISTAL					
89	AÇUCAR 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	700	20,24	14.168,00
LOTE 45- AÇUCAR MASCAVO					
90	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	300	13,50	4.050,00
LOTE 46 – ARROZ AGULHINHA					
91	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	UND	800	24,95	19.960,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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.				
LOTE 47 – ARROZ INTEGRAL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
92	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	50	7,15	357,50
LOTE 48 – CANJICA DE MILHO AMARELA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
93	CANJICA DE MILHO AMARELA - Embalagem de 500g, Ingredientes: Canjica de milho amarela. Características organolépticas: Tipo 1, classe amarela, subgrupo despeliculada, 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	200	6,29	1.258,00
LOTE 49– CANJICA DE MILHO BRANCA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
94	CANJICA DE MILHO BRANCA - Embalagem de 500g, Ingredientes: Canjica de milho amarela. Características organolépticas: Tipo 1, cl asse branca, subgrupo despeliculada, 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	300	9,11	2.733,00
LOTE 50 – FEIJÃO CARIOCA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
95	FEIJÃO CARIOCA - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Grãos comestíveis de feijão in natura. Características organolépticas: Tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, com cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	600	7,88	4.728,00
LOTE 51 – FEIJÃO PRETO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
96	FEIJÃO PRETO - Embalagem de 1 kg. Ingredientes: Grãos comestíveis de feijão preto in natura. Características organolépticas: Tipo 1, novo, de boa qualidade, constituídos de grãos inteiros e sãos, livre de parasitas (carunchos), odores estranhos, substâncias nocivas, pregos, paus, com cor característica e variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Exigências de entrega: Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A embalagem deve estar intacta, em polietileno, transparente, atóxica e resistente. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	600	6,91	4.146,00
LOTE 52 - GRANOLA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
97	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	200	12,71	2.542,00
LOTE 53 – GRÃO DE BICO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
98	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,	UND	200	8,86	1.772,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.					
LOTE 54 - LENTILHA					
99	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 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	200	9,12	1.824,00
LOTE 55 – MILHO DE PIPOCA					
100	MILHO DE PIPOCA - Embalagem de 500g, Ingredientes: Milho de pipoca. Características organolépticas: Grão duro, classe amarela, tipo 1. Produto limpo, não pode estar molhado, mofoado 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	350	5,24	1.834,00
LOTE 56– QUIRERA AMARELA					
101	QUIRERA AMARELA (CANJQUINHA 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	150	4,35	652,50
LOTE 57– SEMENTES DE CHIA					
102	SEMENTES DE CHIA - Embalagem de 100g, Ingredientes: Sementes de chia. Características organolépticas: Sementes em sua forma íntegra, com textura 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	75	7,15	536,25
LOTE 58- AMENDOIM					
103	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	200	7,43	1.486,00
LOTE 59 – UVA PASSA					
104	UVA PASSA - Embalagem de 200g. Ingredientes: Uva passa escura, sem semente. Características organolépticas: Obtida de uvas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Deve conter cor e sabor característicos. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	100	10,33	1.033,00
LOTE 60 – ACHOCOLATADO EM PÓ					
105	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	750	5,93	4.447,50
LOTE 61– CACAU EM PÓ 100%					
106	CACAU EM PÓ NATURAL 100%: Ingredientes: cacau em pó. Sem adição de açúcar. Produto	UND	100	26,73	2.673,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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.				
LOTE 62 – CHOCOLATE EM PÓ 50%					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
107	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 adoçado. 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	500	18,40	9.200,00
LOTE 63 – BARRA DE CEREAIS					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
108	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	250	19,50	4.875,00
LOTE 64 – BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
109	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	100	6,99	699,00
LOTE 65 – BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
110	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	275	6,58	1.809,50
LOTE 66 – BISCOITO DOCE SEM GLUTEN E SEM LACTOSE					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
111	BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN E SEM 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	150	8,95	1.342,50
LOTE 67 – BISCOITO DOCE TIPO MAISENA SEM LACTOSE					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
112	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	1.000	6,63	6.630,00
LOTE 68 – BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER SEM LACTOSE					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
113	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	UND	1.000	8,59	8.590,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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.				
LOTE 69 – COOKIES INTEGRAIS					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
114	COOKIES INTEGRAIS VÁRIOS SABORES - Embalagem de 200g, Ingredientes: O primeiro ingrediente da lista de ingredientes deve ser algum grão integral (aveia ou farinha de arroz ou farelo de trigo ou granola ou farinha de trigo integral), não podendo ser açúcar ou xarope de glicose ou glucose o componente de maior concentração do produto. Características organolépticas: O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável, com reembaagem plástica interna. 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	450	8,95	4.027,50
LOTE 70 – ROSQUINHA DE CHOCOLATE					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
115	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	250	6,91	1.727,50
LOTE 71 – ROSQUINHA DE CÔCO					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
116	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 fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	250	6,26	1.565,00
LOTE 72 - SEQUILHOS					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
117	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	250	17,30	4.325,00
LOTE 73 – PÃO DE MEL TRADICIONAL					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
118	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	250	8,31	2.077,50
LOTE 74 – TORRADA MULTICEREAIS					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
119	TORRADA MULTICEREAIS - Embalagem de 150g, com 6 mini pacotes de 25g cada, Ingredientes: Alimento integral à base de cereais, tipo torrada, contendo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, creme de milho, amido, açúcar, composto lácteo (leite em pó desnatado, concentrado protéico de soro de leite e leite em pó integral), sal, regulador de acidez carbonato de cálcio (ins 170i) e fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii). Características organolépticas: Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa,	UND	300	7,15	2.145,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	parasitas e de detritos animais e vegetais. 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.				
LOTE 75 – GELEIA DE FRUTAS					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
120	GELEIA 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 geleias 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	200	9,50	1.900,00
LOTE 76 - GOIABADA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
121	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	120	6,69	802,80
LOTE 77 - MEL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
122	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	100	30,95	3.095,00
LOTE 78 – COCO RALADO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
123	COCO RALADO - Embalagem de 400g. Ingredientes: Coco em flocos integral desidratado. 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	100	16,05	1.605,00
LOTE 79 - SAGU					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
124	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	150	7,51	1.126,50
LOTE 80– GELATINA EM PÓ					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
125	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	250	2,19	547,50
LOTE 81– ATUM RALADO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
126	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	200	8,12	1.624,00
LOTE 82 – AZEITONA VERDE COM CAROÇO					



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
127	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	100	16,51	1.651,00
LOTE 83 - CHAMPIGNON					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
128	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	100	8,31	831,00
LOTE 84 – ERVILHA EM LATA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
129	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	400	3,62	1.448,00
LOTE 85 – ERVILHA FRESCA CONGELADA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
130	ERVILHA FRESCA CONGELADA - Embalagem de 300g. Ingredientes: Ervilhas finas puras. Características organolépticas: Grãos inteiros, íntegros, com tamanho e coloração uniformes, acondicionados 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 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	150	7,90	1.185,00
LOTE 86 – EXTRATO DE TOMATE 340G					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
131	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, sãos, 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 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	150	6,80	1.020,00
LOTE 87 – EXTRATO DE TOMATE 840G					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
132	EXTRATO DE TOMATE: de acordo com as NTA 02 e 32. Preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, 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	225	11,68	2.628,00
LOTE 88 – MILHO VERDE EM CONSERVA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
133	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	400	3,80	1.520,00
LOTE 89 – SARDINHA EM ÓLEO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
134	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	UND	200	11,14	2.228,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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.				
LOTE 90 – OLEO DE SOJA REFINADO b					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
135	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	700	8,96	6.272,00
LOTE 91 - SHOYO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
136	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, 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	50	10,58	529,00
LOTE 92 – VINAGRE DE ALCOOL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
137	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 sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes, parasitas, sujidades e objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes. De acordo com as NTA 02 e 72. Exigências de entrega: Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto.	UND	100	2,97	297,00
LOTE 93 – BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR ORIGINAL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
138	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	150	7,05	1.057,50
LOTE 94– BEBIDA A BASE DE SOJA SABOR UVA, LARANJA OU MORANGO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
139	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	150	7,05	1.057,50
LOTE 95 – CHA MATE					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
140	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	1.000	10,12	10.120,00
LOTE 96 – XAROPE DE GROSELHA					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
141	XAROPE DE GROSELHA - Embalagem de 900 ml. Ingredientes: Açúcar, aroma artificial de groselha e aditivos. Características organolépticas: Produto não gaseificado. De acordo com as NTA 02 e 62. Embalagem em frasco plástico, não amassado, sujo ou danificado. O líquido deve estar límpido, sem sujidades, com cor, odor e sabor próprios. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, com ausência de insetos e outros animais em qualquer fase de desenvolvimento,	UND	100	12,80	1.280,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

	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.				
LOTE 97 – COMPOSTO LÁCTEO SABOR MORANGO					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
142	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 coquelciferol), 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	400	15,17	6.068,00

LOTE 98 – BATATA PALHA					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
143	BATATA PALHA - Embalagem de 500 g, Ingredientes: Batata, gordura vegetal, fécula de batata, sal e antiemulante 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	300	21,70	6.510,00

LOTE 99 – QUEIJO RALADO					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
144	QUEIJO RALADO - Embalagem de 50g, 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 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	100	6,50	650,00
145	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 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	100	7,62	762,00
TOTAL R\$ 1.412,00					

LOTE 100 – MACARRÃO AVE MARIA					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
146	MACARRÃO AVE MARIA - 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	350	4,31	1.508,50

LOTE 101 – MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS E SEM GLÚTEN					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total
147	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	100	12,71	1.271,00

LOTE 102 – MACARRÃO ESPAGUETE					
Item	Descrição	Und	Qty	V. Unit	V. Total



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

148	MACARRÃO ESPAGUETE - 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	350	4,61	1.613,50
LOTE 103 – MACARRÃO INTEGRAL					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
149	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	75	7,57	567,75
LOTE 104 – MACARRÃO PARA SOPA DE LETRINHAS					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
150	MACARRÃO PARA SOPA DE LETRINHAS - 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	250	4,77	1.192,50
LOTE 105 – MACARRÃO PARAFUSO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
151	MACARRÃO PARAFUSO - 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	350	5,06	1.771,00
LOTE 106 – ADOÇANTE DIETÉTICO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
152	ADOÇANTE DIETÉTICO - Embalagem de 80 ml, Obs: Produto para alunos com necessidades alimentares especiais (alergias e intolerâncias). Ingredientes: 100% stévia, água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes benzoato de sódio, sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Características organolépticas: Líquido transparente. Exigências de entrega: Validade mínima de 2 anos a contar 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	15	14,39	215,85
LOTE 107 – FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
153	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	200	1,65	330,00
LOTE 108 – FERMENTO EM PÓ QUÍMICO					
Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
154	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Embalagem de 100g. Ingredientes: Amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocláico 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	200	3,27	654,00



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

LOTE 109 – SANITIZANTE PARA HORTIFRUTICOLAS

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
155	SANITIZANTE PARA HORTIFRUTICOLAS - 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	200	23,15	4.630,00

LOTE 110 – BICARBONATO DE SÓDIO

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
156	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	15	24,08	361,20

LOTE 111 – CAFÉ TORRADO E MOÍDO

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
157	CAFÉ TORRADO E MOÍDO - tradicional, de alta qualidade, empacotado a vácuo, puro, acondicionado em embalagem tipo "tijolinho" 500g, isento de bebidas rio ou riozona, ponto de torra média, moagem média/fina, data de fabricação e validade informadas na embalagem do produto e validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega. (Ref. Pílo Tradicional, 03 Corações, Melitta, Caboclo, equivalente ou de melhor qualidade).	UND	1.000	22,46	22.460,00

LOTE 112 – REFRESCO EM PÓ

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
158	REFRESCO EM PÓ - Embalagem de 25g. Ingredientes: Enriquecido com Vitamina D, B1, C, ferro e zinco. Contendo açúcar, maltodextrina, soro de leite, minerais, aromatizante, antiemectante dióxido de silício, antioxidante ácido ascórbico, acidulante ácido cítrico, e corantes naturais. Características organolépticas: Vários sabores, solúvel em água, 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	500	1,38	690,00

LOTE 113- FLOCOS DE CEREAL

Item	Descrição	Und	Qtd	V. Unit	V. Total
159	FLOCOS DE CEREAL - Embalagem de 200g. Ingredientes: Milho, açúcar, extrato de malte, sal, vitaminas, minerais e antiemectante bicarbonato de sódio. Características organolépticas: Obtido de grãos de trigo 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	350	6,98	2.443,00

1.2. Valor máximo estimado da licitação R\$ 552.497,63 (Quinhentos e cinquenta e dois mil quatrocentos e noventa e sete reais e sessenta e três centavos).

CLAUSULA SEGUNDA - JUSTIFICATIVAS

2.1. DO OBJETO: A aquisição dos itens se faz necessário para garantir o fornecimento de Merenda Escolar aos alunos da rede publica 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 ultimas contratação acrescentando a porcentagem da inflação.

2.4 DO REGISTRO DE PREÇO: Justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços por se tratar de um produto cuja necessidade se dá de forma variada, não sabendo ao certo a quantidade exata que será utilizada neste período de 12 (doze) meses.

CLAUSULA TERCEIRA - PRAZOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO E ENTREGA DOS BENS



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

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

3.1.1 – Os Hortifrúteis deverão ser entregues todas as segundas-feiras, até as 8:00 horas da manhã, conforme pedido.

3.1.2 – Carne bovina, carne de frango, carne de pescada e carnes embutidas deverão ser entregues mensalmente, conforme pedido.

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

3.2 – 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.

3.3 - O recebimento dos produtos será efetuado pelo setor responsável, que poderá solicitar junto ao fornecedor a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos mesmos, ou até mesmo substituí-los por outros novos, no prazo máximo definido no item 3.2, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos.

3.3.1 - Nas entregas deverão ser respeitadas, rigorosamente, as especificações estabelecidas na proposta vencedora e neste edital, sendo que a não observância das condições acima listadas, implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente;

3.3.2 - Constatado que o produto recebido não atende as especificações estipuladas neste Edital, ou ainda que não atenda a finalidade que dele naturalmente se espera, o órgão responsável pelo recebimento expedirá ofício ao Departamento de Compras e Licitações, o qual posteriormente notificará a empresa vencedora, para que sane as irregularidades dentro do menor prazo possível;

3.3.3 - Em caso de devolução dos produtos, por estarem em desacordo com as especificações, todas, as despesas serão atribuídas à CONTRATADA devendo este providenciar com a máxima urgência a sua substituição ou adequação ao edital.

3.3.4 - Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha havido a troca do objeto recusado, o órgão solicitante dará ciência ao Departamento Jurídico, através, a fim de que se proceda a abertura de processo de penalidade contra a empresa, de acordo com as normas contidas na Lei n.º 8.666/93 e alterações, para aplicação das penalidades previstas neste Edital.

CLAUSULA QUARTA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1. Os objetos deste edital serão dados como recebido conforme:

a. **Recebimento Provisório:** A partir da data da entrega do objeto solicitado, o Responsável Técnico do Departamento solicitante e fiscal da Ata de Registro de Preços, **responsável pelo recebimento terá um**

prazo de 02 (duas) horas úteis para conferência da Nota Fiscal, data de validade dos produtos, lote, quantidade, bem como verificar a conformidade do equipamento/produto com o solicitado na Autorização de Fornecimento. Caso ocorram divergências entre o bem solicitado e o entregue, o fiscal da Ata de Registro de Preços deverá rejeitá-lo e solicitar a reposição num prazo de 03 (três) horas contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.

b. **Recebimento Definitivo:** Após o prazo definido para recebimento provisório da mercadoria e estando todos os produtos em conformidade com a Ata de Registro de Preços, o fiscal da Ata de Registro de Preços responsável pelo Recebimento atestará na Nota Fiscal o recebimento definitivo encaminhando a mesma para os tramites legais de pagamento.

c. A assinatura no conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo da mercadoria ou que a mesma esteja em conformidade com a Nota de Empenho/Ata de Registro de preços.

d. Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, a empresa fornecedora será notificada para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária.

e. Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo de garantia, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

CLAUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

- 5.1. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste ato convocatório.
- 5.2. Fornecer o objeto contratado em estrita conformidade com as especificações contidas no edital e proposta apresentada.
- 5.3. A entrega dos produtos deve ser realizada nos prazos e local estabelecidos e devem atender a todas as condições estabelecidas anteriormente.
- 5.4. Deverá 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.
- 5.5. É responsabilidade da contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos decorrentes da entrega e da aquisição dos objetos da licitação.
- 5.6. Adotar medidas, precauções e cuidados especiais para evitar danos materiais e pessoais a terceiros, pelos quais será inteira responsável.
- 5.7. Deverá garantir a qualidade dos serviços prestados, devendo substituir no prazo máximo de 03 (três) horas, às suas expensas, os produtos com defeitos ou que não atendam as especificações, podendo responder, na forma prevista no Código do Consumidor.
- 5.8. Deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente o presente contrato, nem subcontratar, sem prévio consentimento por escrito da CONTRATANTE.

CLAUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Deverá verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 6.2. Deverá comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 6.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 6.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 6.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato;
- 6.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

CLAUSULA SÉTIMA – FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1. A fiscalização e o acompanhamento da entrega dos produtos do contrato serão efetuados pelos Servidores, a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas dispostas no mesmo, sendo eles:
 - a. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Saúde, José Augusto Fabri;
 - b. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Assistência Social, Iracema Nunes Messias;
 - c. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Administração, Olívio Braz Ribeiro;
 - d. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Educação, Mayra Nunes da Costa Ribeiro;
 - e. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Viação e Obras, Leonardo Abílio Francelino;
- 7.2. 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.

CLAUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 8.1. Os recursos orçamentários correrão por conta da seguinte dotação:

Ano do Processo	Numero do processo	Ano da Despesa	Código Despesa	Valor Previsto	Bloqueio de Dotação	Elemento
2022	146	2022	4	1	não	339030
2022	146	2022	11	1	não	339030
2022	146	2022	18	1	não	339030
2022	146	2022	25	1	não	339030
2022	146	2022	40	1	não	339030
2022	146	2022	47	1	não	339030



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

2022	146	2022	53	1	não	339030
2022	146	2022	60	1	não	339030
2022	146	2022	66	1	não	339030
2022	146	2022	72	1	não	339030
2022	146	2022	83	1	não	339030
2022	146	2022	88	1	não	339030
2022	146	2022	97	1	não	339030
2022	146	2022	104	1	não	339030
2022	146	2022	108	1	não	339030
2022	146	2022	114	1	não	339030
2022	146	2022	118	1	não	339030
2022	146	2022	123	1	não	339030
2022	146	2022	129	1	não	339030
2022	146	2022	135	1	não	339030
2022	146	2022	141	1	não	339030
2022	146	2022	147	1	não	339030
2022	146	2022	152	1	não	339030
2022	146	2022	154	1	não	339030
2022	146	2022	156	1	não	339030
2022	146	2022	160	1	não	339030
2022	146	2022	164	1	não	339030
2022	146	2022	168	1	não	339030
2022	146	2022	175	1	não	339030
2022	146	2022	189	1	não	339030
2022	146	2022	204	1	não	339030
2022	146	2022	221	1	não	339030
2022	146	2022	234	1	não	339030
2022	146	2022	242	1	não	339030
2022	146	2022	251	1	não	339030
2022	146	2022	261	1	não	339030
2022	146	2022	269	1	não	339030
2022	146	2022	279	1	não	339030
2022	146	2022	286	1	não	339030
2022	146	2022	291	1	não	339030
2022	146	2022	295	1	não	339030
2022	146	2022	301	1	não	339030
2022	146	2022	307	1	não	339030
2022	146	2022	308	1	não	339030
2022	146	2022	321	1	não	339030
2022	146	2022	326	1	não	339030
2022	146	2022	335	1	não	339030
2022	146	2022	341	1	não	339030
2022	146	2022	345	1	não	339030
2022	146	2022	350	1	não	339030
2022	146	2022	354	1	não	339030
2022	146	2022	359	1	não	339030
2022	146	2022	363	1	não	339030
2022	146	2022	365	1	não	339030
2022	146	2022	369	1	não	339030
2022	146	2022	372	1	não	339030
2022	146	2022	374	1	não	339030
2022	146	2022	377	1	não	339030
2022	146	2022	398	1	não	339030
2022	146	2022	407	1	não	339030
2022	146	2022	423	1	não	339030
2022	146	2022	430	1	não	339030
2022	146	2022	435	1	não	339030
2022	146	2022	439	1	não	339030
2022	146	2022	445	1	não	339030
2022	146	2022	450	1	não	339030
2022	146	2022	457	1	não	339030
2022	146	2022	469	1	não	339030
2022	146	2022	475	1	não	339030
2022	146	2022	478	1	não	339030
2022	146	2022	485	1	não	339030
2022	146	2022	490	1	não	339030
2022	146	2022	493	1	não	339030



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

2022	146	2022	498	1	não	339030
2022	146	2022	502	1	não	339030
2022	146	2022	505	1	não	339030

CLAUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DA SOLICITAÇÃO/APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

10.1 A empresa classificada em primeiro lugar deverá, caso solicitada, encaminhar a amostra dos itens do ANEXO I, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, para a Secretaria Municipal de Administração, no horário das 8:00 às 16:00 horas (horário local), até o 5º (quinto) dia útil seguinte à solicitação da pregoeira, através de comunicação via CHAT do COMPRASNET.

10.2 O licitante detentor da melhor proposta poderá ser convocado para apresentar a amostra em relação ao item cuja marca não seja conhecida pela área técnica da Secretaria Municipal de Administração, ou que em momento pretérito apresentou problema de funcionamento ou desempenho, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes do ANEXO I e consequente aceitação da proposta, sendo que os critérios para



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

análise das amostras serão: a) Qualidade do produto; b) Especificações nos termos do Edital; c) Compatibilidade; d) Durabilidade; e) Embalagens, lacre, resistência, identificação do produto, prazo de validade, firmeza, integridade e consistência, cor, odor, textura, formato e peso; f) Verificação se o produto atende com eficácia ao fim a que se destina; g) Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do material, através da seguinte metodologia: ▪ Verificação, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade;

10.3 As amostras deverão estar devidamente identificadas com nome da licitante, o número da licitação e o número do item a que se referem e ser encaminhados a Secretaria Municipal de Administração.

10.4 Na hipótese de apresentação de amostras, a sessão será suspensa e retomada somente após a análise acerca da aceitação do produto/material a que se refere, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET e comunicando-a via chat.

10.5 As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico fundamentado, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas no Edital, considerando, ainda, a qualidade e o uso a que se destinam.

10.6 Quando um licitante for o vencedor em relação a vários itens, o Pregoeiro poderá optar por solicitar amostra de somente alguns desses itens, a depender da disponibilidade de espaço físico para a guarda dos materiais e a possibilidade de gerar-se ônus excessivo ao participante no que se refere aos custos com transporte, sendo que o resultado da análise servirá de parâmetro para a decisão acerca da aceitação dos demais itens.

10.7 As amostras reprovadas ficarão sob a guarda do Setor de Licitações até a homologação do Pregão. Após a homologação, os mesmos deverão ser retirados no prazo máximo de 10 (dez) dias, sendo que o Departamento de Licitações não se responsabilizará por qualquer dano causado aos materiais durante o período de análise ou por eventual demora no recolhimento dos mesmos. Findo o prazo aludido, a Administração providenciará o descarte das amostras.

10.8 A entrega da amostra fora do local ou prazo indicado pelo Pregoeiro ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria Municipal de Administração acarretará a desclassificação do licitante.

10.9 Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de amostras.

10.10 Poderá ser solicitado o envio de informações técnicas, no prazo indicado pelo Pregoeiro no chat do sistema eletrônico COMPRASNET, através da opção "Enviar Anexo" do referido sistema.

10.11 A ausência de manifestação por parte do licitante poderá, a critério do Pregoeiro, acarretar a recusa da proposta ou, ainda, a inabilitação do licitante, conforme o caso, ocasião em que se procederá a chamada do licitante classificado na sequência.

10.12 A amostra que apresentar problema de funcionamento durante a referida análise terá o item imediatamente desclassificado, mesmo que possua todas as especificações exigidas no Edital.

10.13 A amostra deverá ser enviada juntamente com a embalagem original do produto, a fim de que possamos aferir com precisão a especificação do objeto.

10.14 A amostra que obtiver aprovação e for a vencedora do item permanecerá na Seção do Almoarifado da Prefeitura Municipal até que seja efetivada a entrega do bem pelo licitante, a fim de ser com esta comparada.

Nova Fátima, 25 de novembro de 2022.

Olívio Braz Ribeiro
Secretário de Administração

Leonardo Abílio Francelino
Secretário de Viação, Obras e Serviços Urbanos

Jose Augusto Fabri
Secretário de Saúde

Iracema Nunes Messias
Secretária de Assistência Social



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

Mayra Nunes da Costa Ribeiro
Secretária de Educação e Cultura

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 xx

LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº **/20__ – PROCESSO Nº **/20__		
Fornecedor:		
CNPJ:		Inscrição Estadual:
Endereço:		Bairro:
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:		E-mail:
Banco:	Agência:	Conta Corrente:



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

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

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

À pregoeira e equipe de apoio
Prefeitura Municipal de Nova Fátima, Estado do Paraná
PREGÃO ELETRÔNICO Nº xx/2022

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



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

() 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, em cumprimento ao que determina o inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescida pela Lei nº 9.854/99.

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, nos termos do inciso III, do artigo 9º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

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/Contrato seja encaminhado 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 Presencial n.º N.º xx/2022 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



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

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

ANEXO IX

Minuta da Ata de Registro de Preço

PROCESSO Nº 0XX/2022
Pregão Presencial – SRP nº 0XX/2022

CLAUSULA PRIMEIRA - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

1.1 – O MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA, Estado do Paraná, sito a Rua Dr. Aloysio de Barros Tostes, 420, com inscrição no CNPJ/MF Sob o nº. 75.828.418/0001-90, neste ato representado pelo prefeito Municipal, o senhor **Roberto Carlos Messias**, brasileiro, casado, agricultor, portador da Carteira de Identidade nº. 4.818.807-9 SSP/PR e CPF/MF nº 688.798.739-20, nos termos da Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 147/2014, Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal 27/2006 e demais legislação consolidada, conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão 0xx/2022 – Forma Eletrônica, **RESOLVE** registrar os preços para aquisição do objeto do pregão supracitado, que passa a fazer parte desta, nos seguintes termos.

CLAUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1 - **xxx**, descritas no ANEXO I deste Edital, fazendo dele parte integrante para todos os fins e efeitos:

Item	Discriminação	Unid.	Qtde	Vlr. Unit	Vlr. Total
XX	XX	XX	XX	XX	X
TOTAL:					

2.2 - O valor máximo total da presente Ata é de **R\$ xxx (xxxx reais)**

CLAUSULA TERCEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 - As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta da dotação orçamentária abaixo especificada:

Ano do Processo	Numero do processo	Ano da Despesa	Código Despesa	Valor Previsto	Bloqueio de Dotação	Elemento
2022	146	2022	4	1	não	339030
2022	146	2022	11	1	não	339030
2022	146	2022	18	1	não	339030
2022	146	2022	25	1	não	339030

(...)

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A presente Ata terá validade até 31 de dezembro de 2023, a partir de sua assinatura.

4.2. O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a doze meses, incluídas eventuais prorrogações, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.

4.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA QUINTA - DOS PRAZOS, LOCAIS, CONDIÇÕES DE ENTREGA

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

5.1.1 – Os Hortifrúteis deverão ser entregues todas as segundas-feiras, até as 8:00 horas da manhã, conforme pedido.

5.1.2 – Carne bovina, carne de frango, carne de pescada e carnes embutidas deverão ser entregues mensalmente, conforme pedido.

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

5.2 – 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.

5.3 - O recebimento dos produtos será efetuado pelo setor responsável, que poderá solicitar junto ao fornecedor a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos mesmos, ou até mesmo



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

substituí-los por outros novos, no prazo máximo definido no item 5.2, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos.

5.3.1 - Nas entregas deverão ser respeitadas, rigorosamente, as especificações estabelecidas na proposta vencedora e neste edital, sendo que a não observância das condições acima listadas, implicará na não aceitação do mesmo, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente;

5.3.2 - Constatado que o produto recebido não atende as especificações estipuladas neste Edital, ou ainda que não atenda a finalidade que dele naturalmente se espera, o órgão responsável pelo recebimento expedirá ofício ao Departamento de Compras e Licitações, o qual posteriormente notificará a empresa vencedora, para que sane as irregularidades dentro do menor prazo possível;

5.3.3 - Em caso de devolução dos produtos, por estarem em desacordo com as especificações, todas, as despesas serão atribuídas à CONTRATADA devendo este providenciar com a máxima urgência a sua substituição ou adequação ao edital.

5.3.4 - Decorrido o prazo estipulado na notificação, sem que tenha havido a troca do objeto recusado, o órgão solicitante dará ciência ao Departamento Jurídico, através, a fim de que se proceda a abertura de processo de penalidade contra a empresa, de acordo com as normas contidas na Lei n.º 8.666/93 e alterações, para aplicação das penalidades previstas neste Edital.

CLAUSULA SEXTA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. Os objetos deste edital serão dados como recebido conforme:

a. **Recebimento Provisório:** A partir da data da entrega do objeto solicitado, o Responsável Técnico do Departamento solicitante e fiscal da Ata de Registro de Preços, **responsável pelo recebimento terá um prazo de 02 (duas) horas úteis para conferência da Nota Fiscal**, data de validade dos produtos, lote, quantidade, bem como verificar a conformidade do equipamento/produto com o solicitado na Autorização de Fornecimento. Caso ocorram divergências entre o bem solicitado e o entregue, o fiscal da Ata de Registro de Preços deverá rejeitá-lo e solicitar a reposição num prazo de 03 (três) horas contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.

b. **Recebimento Definitivo:** Após o prazo definido para recebimento provisório da mercadoria e estando todos os produtos em conformidade com a Ata de Registro de Preços, o fiscal da Ata de Registro de Preços responsável pelo Recebimento atestará na Nota Fiscal o recebimento definitivo encaminhando a mesma para os tramites legais de pagamento.

c. A assinatura no conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo da mercadoria ou que a mesma esteja em conformidade com a Nota de Empenho/Ata de Registro de preços.

d. Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, a empresa fornecedora será notificada para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária.

e. Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo de garantia, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Fornecer o objeto contratado em estrita conformidade com as especificações contidas no edital e proposta apresentada.

7.2. A entrega dos produtos deve ser realizada nos prazos e local estabelecidos e devem atender a todas as condições estabelecidas anteriormente.

7.3. Deverá 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.

7.4. É responsabilidade da contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, frete, tributos, encargos decorrentes da entrega e da aquisição dos objetos da licitação.

7.5. Adotar medidas, precauções e cuidados especiais para evitar danos materiais e pessoais a terceiros, pelos quais será inteira responsável.

7.6. Deverá garantir a qualidade dos serviços prestados, devendo substituir no prazo máximo de 03 (três) horas, às suas expensas, os produtos com defeitos ou que não atendam as especificações, podendo responder, na forma prevista no Código do Consumidor.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

7.7. Deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente o presente contrato, nem subcontratar, sem prévio consentimento por escrito da CONTRATANTE.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Deverá verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.2. Deverá comunicar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa para a fiel execução do contrato;

8.6. Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

CLAUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo(s) encarregado(s) deve(m) atuar como facilitador(es) das mudanças de comportamento.

b) Dar preferência à aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

c) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

d) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e Água

e) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços.

f) Dar preferência a descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água.

g) Proporcionar treinamento periódico aos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

h) Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa.

i) Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços, como exige a Lei nº 9.985/00.

j) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e/ou insumos que forem utilizados pela empresa na prestação dos serviços, inclusive os potencialmente poluidores, tais como, pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis, pneumáticos inservíveis, produtos e componentes eletroeletrônicos que estejam em desuso e sujeitos à disposição final, considerados lixo tecnológico.

k) É proibido incinerar qualquer resíduo gerado.

l) Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade.

m) Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável.

n) Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;

o) Colaborar para a não geração de resíduos e, secundariamente, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

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

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

b) Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função “duplex” (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal.



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.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO:

10.1 - O pagamento será efetuado entre os dias 10 e 20 do mês subsequente ao da entrega dos materiais/prestação dos serviços, com apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente certificada pelo órgão competente, através de depósito bancário. No momento da Emissão da Nota fiscal a empresa deverá enviá-la por fax 43 3552-1122 ou no e-mail: **comprasnovafatima@gmail.com**, confirmando o seu recebimento.

10.2 - Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida à contratada para as devidas correções. A nota fiscal deverá apresentar o número da licitação, termo de contrato e tipo de licitação.

10.3 - A empresa vencedora deverá fornecer no corpo da nota fiscal o número da conta corrente e agência para realização do pagamento. Caso a licitante vencedora não tenha conta corrente nos bancos Oficiais do Município (Banco do Brasil ou Caixa Econômica Federal), deverá fazer a emissão de boletos, caso contrario as despesas com taxas correspondente aos pagamentos ficará a cargo da contratada.

10.4 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 10.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

10.5 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

10.6 - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

10.7 - A liberação de cada parcela fica condicionada à apresentação de cópia da guia de quitação junto ao INSS, através de CND; e da quitação junto ao FGTS/CEF, através do CRF.

10.8 - Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no Município em favor da Contratada. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada Administrativamente ou Judicialmente, se necessário.

10.8.1 - Qualquer erro ou omissão havido na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela CONTRATADA e haverá em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado;

10.8.2 - O CONTRATANTE não fará nenhum pagamento à CONTRATADA, antes de paga ou relevada a multa que porventura lhe tenha sido aplicada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da entrega dos produtos do contrato, será efetuada pelos Servidores, a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas dispostas no mesmo, sendo eles:

- a. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Saúde, José Augusto Fabri;
- b. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Assistência Social, Iracema Nunes Messias;
- c. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Administração, Olívio Braz Ribeiro;
- d. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Educação, Mayra Nunes da Costa Ribeiro;
- e. Para as aquisições feitas para a Secretaria de Viação e Obras, Leonardo Abílio Francelino.

11.2 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – REVISÃO DO PREÇO REGISTRADO

12.1. O preço registrado poderá ser revisto, a pedido da CONTRATADA ou por iniciativa do Município de Nova Fátima/PR, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato superveniente que eleve os preços.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

12.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Município de Nova Fátima/PR convocará a CONTRATADA para negociar a redução dos preços registrados aos valores praticados pelo mercado.

12.2.1. A CONTRATADA que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

12.2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

12.3. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a CONTRATADA não puder cumprir a ata de registro de preços, é facultado a CONTRATADA requerer, antes do pedido de fornecimento, a revisão do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação relevante nos preços praticados no mercado.

12.3.1. A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro serão da CONTRATADA, cabendo ao Município de Nova Fátima/PR a análise e deliberação a respeito do pedido.

12.3.2. Se a CONTRATADA não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pelo Município de Nova Fátima/PR e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata de registro de preços, sob pena de cancelamento do registro do preço da CONTRATADA e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

12.3.3. Na hipótese do cancelamento do registro do preço da CONTRATADA, o Município de Nova Fátima/PR poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo preço registrado na ata de registro de preços.

12.3.4. Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, o Município de Nova Fátima/PR poderá efetuar a revisão do preço registrado no valor pleiteado pela CONTRATADA, caso este esteja de acordo com os valores praticados pelo mercado, ou apresentar contraproposta de preço, compatível com o vigente no mercado e nunca superior ao valor máximo estipulado no edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.

12.3.5. Caso não aceite a contraproposta de preço apresentada pelo Município de Nova Fátima/PR, a CONTRATADA será liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

12.4. Liberado a CONTRATADA, o Município de Nova Fátima/PR poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo valor da contraproposta apresentada pela Administração.

12.5. Não havendo êxito nas negociações, o Município de Nova Fátima/PR deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO CANCELAMENTO DA ATA

13.1. A Ata poderá ser cancelada de pleno direito total ou parcialmente, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial, sem que a CONTRATADA assista o direito a qualquer indenização, se esta:

13.1.1. Falir, entrar em concordata ou ocorrer dissolução da sociedade.

13.1.2. Sem justa causa, e prévia comunicação à Prefeitura, suspender a execução dos serviços.

13.1.3. Infringir qualquer cláusula desta Ata e/ou da Lei Federal nº 8.666/93.

13.1.4. Não cumprir ou cumprir irregularmente as cláusulas desta Ata, especificações ou prazos.

13.1.5. Recusar a redução do preço ao nível dos praticados no mercado

13.2. O cancelamento do Registro de Preços poderá ainda ocorrer quando houver:

13.2.1. Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do objeto contratado.

13.2.2. Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditivo da execução do Contrato.

13.2.3. Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pela Prefeitura.

13.2.4. Pelo atraso superior a 90 (noventa) dias do pagamento devido pela Prefeitura, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado a CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação, caso em que sua decisão deverá ser comunicada por escrito à Administração Municipal.

11.3. A solicitação da CONTRATADA, para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultado à Prefeitura a aplicação das penalidades previstas nesta Ata, caso não aceitas as razões do pedido.

13.4. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao respectivo processo administrativo.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

13.5. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Contratada, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial da União e pela Internet, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO

14.1 - A publicação do presente instrumento, em extrato, na Imprensa Oficial do Município, ficará a cargo da Administração no prazo e forma dispostos pela legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as seguintes sanções, garantidos o contraditório e a prévia defesa, de acordo com as disposições legais.

15.1.1 - advertência;

15.1.2 – multa, observados os seguintes limites máximos:

a) multa de 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;

b) multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente;

15.1.3 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por prazo não superior a 2 (dois) anos.

15.1.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco) anos.

§ 1º O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.

§ 2º A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

15.2 - As sanções previstas nos itens 15.1.1, 15.1.3 e 15.1.4 deste artigo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

15.3 - Advertência é a sanção aplicada por conduta que prejudique o andamento do procedimento de licitação e de contratação.

15.4 - Fica estipulada a **MULTA MORATÓRIA** de 0,3% (três décimos percentual) por dia de atraso sobre o valor do bem ou serviço atrasado quando a contratada, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida. A partir do décimo dia de atraso, essa multa será aplicada em dobro, e, decorridos 30 (trinta) dias corridos de atraso, o contratante poderá decidir pela continuidade da multa ou pelo cancelamento do pedido ou documento correspondente em razão da inexecução total do respectivo objeto, aplicando, na hipótese de inexecução total, apenas a multa prevista no item 15.7.

15.5- Fica estipulada a **MULTA COMPENSATÓRIA** de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, na hipótese de inexecução total, caracterizada esta quando a execução do objeto contratado for inferior a 50% (cinquenta por cento) do total, quando houver reiterado descumprimento das obrigações assumidas, ou quando o atraso na execução ultrapassar o prazo limite de 30 (trinta) dias corridos, a que se refere o item 15.6, hipótese em que será cancelado o pedido ou documento correspondente.

15.6 - O valor correspondente a qualquer multa aplicada à contratada, respeitados os Princípios do Contraditório e da Ampla Defesa, deverá ser depositado em até 10 (dez) dias corridos, após o recebimento da notificação, em favor da contratante, ficando a contratada obrigada a comprovar o recolhimento, mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

15.7 - Decorrido o prazo de 10 (dez) dias corridos, para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de mora por mês/fração, inclusive referente ao mês da quitação/consolidação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias corridos, após a data da notificação, e, após este prazo, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

15.8 - A multa aplicada será descontada da contratada, no caso desta ser credora de valor suficiente.

15.9 - Se a multa aplicada for superior ao total dos pagamentos eventualmente devidos, a contratada responderá pela sua diferença, podendo ser esta cobrada judicialmente.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

15.10 - As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a contratada de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto à contratante, decorrentes das infrações cometidas.

15.11 - Os valores relativos à aplicação das multas serão retidos do pagamento da contratada, durante o processo administrativo no qual se discute a sua regular aplicação, após o qual será devolvida à contratada ou estornada do empenho respectivo.

15.12 - A aplicação da multa a que se refere o item 15.5 e seguintes não impede a rescisão unilateral do contrato/Ata nem que se apliquem as demais sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente, bem como sua inclusão na dívida ativa.

15.13 - A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração serão aplicadas a licitante que:

15.13.1 recusar-se injustificadamente, após ser considerada adjudicatária, a assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração;

15.13.2 não manter sua proposta;

15.13.3 incorrer em inexecução contratual.

15.14 - A aplicação da sanção prevista no item 15.1.3 deve observar o prazo de duração de no máximo 2 (dois) anos e impede a participação da sancionada em procedimentos promovidos pelo Município de Nova Fátima/PR.

15.15 - Quando o participante for punido com a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, durante o prazo de vigência de igual sanção imposta por pessoa da mesma esfera político-administrativa, ficará proibido de participar de procedimentos de contratação promovidos por todas as entidades estatais e órgãos do Estado, por prazo não superior ao maior prazo remanescente daquela anterior.

15.16 - A declaração de inidoneidade será aplicada a quem:

15.16.1 fizer declaração falsa na fase de habilitação;

15.16.2 apresentar documento falso;

15.16.3 frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o procedimento;

15.16.4 afastar ou procurar afastar participante por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

15.16.5 agir de má-fé na relação contratual, comprovada em procedimento específico;

15.16.6 tenha sofrido condenação judicial definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.16.7 demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados, em infrações à ordem econômica, definidos na Lei nº 8.884/94;

15.16.8 tenha sofrido condenação definitiva por ato de improbidade administrativa, na forma da lei.

15.16.9 A declaração de inidoneidade será aplicada pelo prazo máximo de 5 (cinco) anos e produzirá seus efeitos perante o Município de Nova Fátima/PR.

15.16.10 A autoridade máxima do órgão ou entidade é a autoridade competente para impor a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração.

15.17 - As penalidades de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública e a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração têm os seus efeitos estendidos:

15.17.1 às pessoas físicas que constituíram a pessoa jurídica, as quais permanecem impedidas de licitar com a Administração Pública enquanto perdurarem as causas de penalidade, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

15.17.2 às pessoas jurídicas que tenham sócios comuns com as pessoas físicas referidas no item anterior.

15.18 PROCEDIMENTOS DE APLICAÇÃO DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.18.1 – As sanções administrativas devem ser aplicadas em procedimento administrativo autônomo em que se assegure ampla defesa, cujo procedimento deve observar o seguinte:

15.18.1.1 o responsável pela aplicação da sanção deve autorizar a instauração do procedimento;

15.18.1.2 o ato de instauração deve indicar os fatos em que se baseia e as normas pertinentes à infração e à sanção aplicável;

15.18.1.3 o acusado dispõe de 05 (cinco) dias para oferecer defesa e apresentar as provas conforme o caso;

15.18.1.4 caso haja requerimento para produção de provas, o agente deve apreciar sua pertinência em despacho motivado;

15.18.1.5 quando se fizer necessário, as provas serão produzidas em audiência previamente designada para este fim;



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

15.18.1.6 concluída a instrução processual, a parte será intimada para apresentar razões finais, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

15.18.1.7 transcorrido o prazo previsto no inciso anterior, a Administração, dentro de 15 (quinze) dias, elaborará o relatório final e remeterá os autos para deliberação da autoridade competente, após o pronunciamento da assessoria jurídica do Departamento de Licitações;

15.18.1.8 todas as decisões do procedimento devem ser motivadas; e

15.18.1.9 da decisão cabe recurso à autoridade superior, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

16.1 – Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

16.1.1 - “**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;

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

16.1.3 - “**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;

16.1.4 - “**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;

16.1.5 - “**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.

16.2 - 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.

16.3 - 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.”

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 – Integram a esta Ata de Registro de Preços o Ato Convocatório – Pregão nº xxx/2022 – Forma Presencial e seus anexos, bem como a proposta de preço escrita formulada pelo fornecedor da Ata, constando o preço de fechamento da operação e a documentação de habilitação, de cujos teores as partes declaram ter conhecimento e aceitam, independentemente de estarem anexos.

17.2 - Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a esta Ata, definirem sua extensão, e dessa forma, regerem a execução adequada do instrumento ora celebrada.

17.3 - Os casos omissos serão resolvidos à luz das disposições estabelecidas na legislação vigente.

17.4 - Nenhuma indenização será devida ao fornecedor/prestador pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa à licitação, nem em relação às expectativas de aquisições dela decorrente.

17.5 - Fica eleito o Foro da comarca de Nova Fátima-PR, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata. E, por estarem justos e acordados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

Nova Fátima (PR), xx de xxxx de 2022.



MUNICÍPIO DE NOVA FÁTIMA

Estado do Paraná

ROBERTO CARLOS MESSIAS
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

L.N.M – IMPORT – EIRELI - ME
CNPJ. 22.855.056/0001-60
CONTRATADO