



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2026

(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

COMPRASGOV : 987439 - 17/2026

CONTRATANTE:

MUNICÍPIO DE ASTORGA - UASG: 987439

OBJETO

Registro de Preço para eventuais Aquisições de produtos de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar do Município de Astorga/Pr.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 4.438.376,00 (quatro milhões quatrocentos e trinta e oito mil trezentos e setenta e seis reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 05/08/2026 às 08:30h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por Item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Sim





Sumário

1. DO OBJETO	
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	
7. DA FASE DE JULGAMENTO	
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	
11. DOS RECURSOS	
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	





PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2026

(Processo Administrativo nº077/2026)

REGISTRO DE PREÇOS

Torna-se público que o(a) PREFEITURA MUNICIPAL DE ASTORGA, por meio do(a) DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO PATRIMÔNIO E SUPRIMENTOS, sediado(a) na Av. Dr. José Soares de Azevedo, nº 48 – centro, nesta cidade, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para eventuais Aquisições de produtos de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar do Município de Astorga/Pr., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas contidas neste edital.

NO CASO DE DIVERGÊNCIA NA DESCRIÇÃO DOS ITENS E/OU UNIDADES DE MEDIDA CONTIDOS NESTE EDITAL COM AS DESCRIÇÕES E UNIDADES DE MEDIDA DOS ITENS UTILIZADA NO SISTEMA COMPRASGOV, PARA FINS DE REALIZAÇÃO DESTE PREGÃO, DEVE-SE ADOTAR A DESCRIÇÃO CONTIDA NESTE EDITAL, MAIS ESPECIFICAMENTE NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

1.2. A licitação será por item, conforme tabela disposta no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens interessar.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O presente certame, destinado ao registro de preços, não obriga a Administração adquirir as quantidades estimadas. Na hipótese de ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, fica assegurado ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

2.2. As regras referentes às condições de contratação são as que constam no Termo de Referência e a minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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





3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação,

devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. A presente licitação terá os itens 01 a 122 para participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte e os itens 123 a 133 para ampla concorrência, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

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

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil,

3.7.8. por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.9. agente público do órgão ou entidade licitante;





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

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 0 e 0 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 0 e 0 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. A vedação de que trata o item 3.7.9. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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





4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos

estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.





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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário e total, conforme critério de julgamento adotado neste edital;

5.1.2. Marca e/ou modelo, se o Termo de referência exigir;

5.1.3. Descrição detalhada do objeto, conforme consta no Termo de Referência.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo estimado para a contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital;

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

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.





5.10. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, que deverá manter contato com o representante da Administração, atendendo as solicitações da Contratante, preenchendo os dados conforme Anexo III.

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado **MENOR PREÇO POR ITEM**

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,05 (cinco centavos).

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. **Para o envio de lances no pregão eletrônico será adotado o modo de disputa “aberto”**

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

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

6.14. 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.

6.15. 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.

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

6.17. Em relação dos lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os





valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

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

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

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

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

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

6.18.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, detalhada contendo todos os itens do objeto, conforme modelo de proposta contido no **Anexo III** deste edital, após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;





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

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

d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

e) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

f) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná – TCE – PR

7.1.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c”, “d” e “e” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

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

7.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.5 deste edital.

7.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.5.1. Contiver vícios insanáveis;

7.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

7.7. Sendo considerada inexequível a proposta, na hipótese de que trata o **caput**, poderão ser efetuadas diligências para que a empresa comprove:

7.7.1. que o custo do licitante não ultrapassa o valor da proposta; ou

7.7.2. existirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Para comprovação do item 7.7 a licitante melhor classificada deverá apresentar documentos que comprove a exequibilidade da proposta, tais como notas fiscais de aquisição, contratos, dentre outros que permita auferir a exequibilidade.





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

7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja

majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. Quanto à regularidade jurídica:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da junta comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de ser sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

e) No caso de Sociedade Simples: inscrição do Ato Constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação de seus administradores;

OBS: O documento de habilitação jurídica deverá expressar objeto social pertinente e compatível com o objeto da licitação.

8.1.2. Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:





- a) Certidão Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional.
- b) Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, na forma da lei.
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou órgão equivalente, do domicílio ou sede do proponente, na forma da lei.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida gratuita e eletronicamente pelo site: www.tst.jus.br, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011

8.1.3. Quanto à qualificação econômica financeira:

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica a menos de 180 (cento e oitenta) dias da data de abertura das propostas de preço

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

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

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

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

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno

porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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





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

8.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

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

8.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à

correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

8.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de (02) DUAS HORAS, contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável por igual período, desde que requerido antes de findo o prazo.

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

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

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

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

8.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;





8.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão

8.16. fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.12.1.

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

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (CINCO) dias, contados a partir da data de sua convocação.

9.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de (12) meses, observados os devidos créditos orçamentários, nos termos do art. 105 e 106 da Lei Federal 14.133/2021, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do disposto nos arts. 84 ou 107 da referida norma, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.4. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital bem como presencialmente na sede da contratante.

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

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

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

9.8. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de





reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

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

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

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos arts. 195 e 196 do Decreto nº 049/23.

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

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DAS IMPUGNAÇÕES, DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DOS RECURSOS

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

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

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, no seguinte endereço: pregoeira@astorga.pr.gov.br. É responsabilidade do licitante verificar junto ao

Departamento de Compras o recebimento das impugnações e esclarecimentos enviados por meio eletrônico.





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

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

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

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

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

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

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

11.8.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 15 (quinze) minutos.

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

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

11.10. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar

11.11. recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

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

11.16. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.gov.br/compras/pt-br.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

12.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:





- 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 12.1.5. fraudar a licitação
- 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 12.2.1. advertência;
 - 12.2.2. multa;
 - 12.2.3. impedimento de licitar e contratar e
 - 12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **02 (dois)** úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.





12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de

responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis,

encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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





13. DA ANTIFRAUDE E ANTICORRUPÇÃO

I - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

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

- a) “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;
- b) prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato
- c) “prática colusiva”: 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;
- d) “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;
- e) “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, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - 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

III - Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que 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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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





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

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

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

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

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.astorga.pr.gov.br.

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

- 14.11.A. ANEXO I - Termo de Referência
- 14.11.B. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 14.11.C. ANEXO III – Modelo da Proposta de Preço

Assinado por:

Adriana A Brandolim

17/07/2026 - 11:07

NU0D710VTZSSAASUHVPA

Astorga, 13 de julho de 2026

ADRIANA ANTONIETA BRANDOLIM
DIRETORA DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO





ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 077/2026
PREGÃO Nº 032/2026– FORMATO ELETRÔNICO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente termo de referência tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios para o período de 12 (doze) meses entre o ano de 2026 e para 2027, destinados a Merenda Escolar para atender os alunos matriculados nas Escolas e Centros de Educação Infantil do Município de Astorga. Destinam-se também, alguns produtos que são utilizados pela Secretaria de Cidadania e Desenvolvimento Social para o Dia das Crianças e o Agita Horto e para a Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (APAE) de Astorga - PR.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir a oferta de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, em atendimento ao disposto no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal de 1988, bem como às diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do PNAE, em consonância com os parâmetros da **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos educandos e deve assegurar oferta de alimentos adequados, saudáveis, seguros e compatíveis com as necessidades nutricionais dos alunos, respeitando-se a faixa etária, as condições de saúde, os hábitos alimentares, a cultura local e as necessidades alimentares específicas.

A aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessária para atendimento dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição do Departamento Municipal de Educação, observando-se os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, visando contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes da rede pública municipal.

As quantidades estimadas foram definidas com base:

- no histórico de consumo de exercícios anteriores;
- no número estimado de alunos atendidos pela rede municipal;
- na previsão de execução dos cardápios escolares;





- e na necessidade de manutenção regular do abastecimento das unidades escolares durante o período de 12 (doze) meses.

A contratação pretendida mostra-se indispensável à continuidade da prestação do serviço público de alimentação escolar, evitando desabastecimento e prejuízos ao atendimento nutricional dos alunos.

NO CASO DE DIVERGÊNCIA NA DESCRIÇÃO DOS ITENS E/OU UNIDADES DE MEDIDA CONTIDOS NESTE EDITAL COM AS DESCRIÇÕES E UNIDADES DE MEDIDA DOS ITENS UTILIZADA NO SISTEMA COMPRASGOV, PARA FINS DE REALIZAÇÃO DESTE PREGÃO, DEVE-SE ADOPTAR A DESCRIÇÃO CONTIDA NESTE EDITAL, MAIS ESPECIFICAMENTE NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

3. DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	MA RCA	UND. MEDIDA	QTD	VLR. UNIT.	VLR TOTAL
1	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU Produto de padrão profissional, obtido da mistura homogênea de cacau em pó alcalino e açúcar, com teor mínimo de 50% (cinquenta por cento) de sólidos de cacau. Deve apresentar-se em pó fino, com alta solubilidade, Livre de gorduras trans e gorduras hidrogenadas. Cor marrom-escura intensa, aroma e sabor característicos e equilibrados, sendo rigorosamente proibida a presença de sujidades, insetos, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo rotulagem com dados do fabricante, marca, lote, fabricação, validade, tabela nutricional e registros legais. Embalagem de 1kg a 1,05 kg (faixa de variação aceitável). O produto deve apresentar validade remanescente mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega e atender integralmente às normas da ANVISA.		UN	1,500	R\$ 36,75	R\$ 55.125,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ — produto obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, contendo no mínimo 50% de cacau, com aspecto homogêneo, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deverá conter gordura trans em sua composição. Embalagem plástica,		PCTE	4,500	R\$ 11,75	R\$ 52.875,00





	atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de entrega. As embalagens deverão ser acondicionadas em caixas de papelão ou fardos adequados para transporte e armazenamento. Produto destinado à alimentação escolar, em conformidade com as normas aplicáveis ao PNAE/FNDE.					
3	AÇÚCAR CRISTAL — açúcar cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, com coloração uniforme, sabor característico, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, umidade, fermentação e odores estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. As embalagens deverão ser acondicionadas em fardos de no máximo 30 kg.		PCTE	2,000	R\$ 26,21	R\$ 52.420,00
4	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ — adoçante dietético em pó, composto por ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de açúcares, sem glúten e com baixo ou nenhum valor calórico, destinado ao uso alimentar. Embalagem contendo 50 sachês individuais de 600 mg cada, devidamente acondicionados em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		UN	50	R\$ 14,36	R\$ 718,00
5	AMENDOIM SEM CASCA — amendoim sem		PCTE	1,200	R\$ 11,17	R\$ 13.404,00





	casca, tipo 1, de primeira qualidade, grãos inteiros, limpos e selecionados, isentos de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva, materiais estranhos e grãos mofados ou deteriorados. Embalagem íntegra, atóxica e resistente, contendo 500 g do produto, devidamente vedada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
6	AMIDO DE MILHO — produto em pó obtido a partir do milho, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica de polietileno leitoso, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		PCTE	1,200	R\$ 9,09	R\$ 10.908,00
7	ARROZ BRANCO TIPO 1 — arroz agulhinha, classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de primeira qualidade, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e teor de umidade máxima de 15%. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais impróprios ao consumo. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		PCTE	1,125	R\$ 29,33	R\$ 32.996,25
8	ARROZ INTEGRAL — arroz integral, classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros, sãos e limpos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra,		PCTE	1,000	R\$ 10,41	R\$ 10.410,00





	atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
9	FARINHA DE AVEIA — produto obtido da moagem da aveia, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de mofo, parasitas, larvas, sujidades e substâncias nocivas à saúde. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		PCTE	500	R\$ 8,13	R\$ 4.065,00
10	BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM — biscoito salgado tipo cream cracker, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado sódio, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem dupla, íntegra, atóxica e resistente, contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		PCTE	2,000	R\$ 7,81	R\$ 15.620,00
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE — biscoito doce tipo rosquinha, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cacau em pó, livre de gordura trans, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor		PCTE	3,500	R\$ 6,42	R\$ 22.470,00





	característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra e resistente contendo aproximadamente 400 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
12	BISCOITO DE POLVILHO — biscoito de polvilho tipo palito, isento de glúten e leite, com textura crocante e características sensoriais próprias, livre de gordura trans, sujidades, parasitas e materiais estranhos. No mínimo 90% do produto deverá apresentar integridade física preservada. Embalagem plástica transparente, resistente e devidamente vedada, contendo aproximadamente 100 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	5,000	R\$ 7,96	R\$ 39.800,00
13	ROSQUINHA DE POLVILHO COM BATATA-DOCE — produto elaborado à base de polvilho e batata-doce, sem glúten, sem lactose, sem ovos, sem adição de açúcar, sem gordura trans, sem conservantes artificiais, sem aromatizantes artificiais e sem corantes artificiais. Produto apto para alimentação vegana, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica íntegra e resistente contendo aproximadamente 100 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	2,000	R\$ 4,70	R\$ 9.400,00
14	BISCOITO TIPO MAISENA ZERO LACTOSE — biscoito doce tipo maisena, isento de lactose, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%. Produto obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições adequadas		PCTE	3,000	R\$ 8,13	R\$ 24.390,00





	de higiene e conservação, sem presença de substâncias impróprias ao consumo. Produto isento de adulterações, manchas, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
15	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO — biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 400 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		PCTE	3,500	R\$ 5,32	R\$ 18.620,00
16	BISCOITO SABOR LEITE — biscoito doce sabor leite, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%. Produto elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de adulterações, manchas, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		PCTE	3,000	R\$ 7,59	R\$ 22.770,00
17	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER — biscoito salgado tipo cream cracker, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto		PCTE	3,000	R\$ 7,82	R\$ 23.460,00





	com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de adulterações, manchas, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
18	CAFÉ TORRADO E MOÍDO — café puro, torrado e moído, procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, com sabor e aroma característicos. Produto acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra, resistente, hermeticamente vedada e limpa, contendo aproximadamente 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá possuir selo de pureza ABIC ou laudo de avaliação emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 4,5 e máxima de 5,9 pontos na escala sensorial do café, bem como laudo de análise microscópica com tolerância máxima de 1% de impurezas. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.		PCTE	750	R\$ 37,64	R\$ 28.230,00
19	CANJICA BRANCA (MUNGUNZÁ) — canjica de milho branca, tipo 1, constituída de grãos inteiros, limpos, selecionados e de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	1,800	R\$ 10,90	R\$ 19.620,00
20	CHÁ MATE — chá mate queimado, sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, são,		UN	3,500	R\$ 10,25	R\$ 35.875,00





	limpos e dessecados, isento de impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente vedada, contendo 250 g do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
21	COCO RALADO — coco ralado desidratado, obtido da amêndoa de coco, contendo aproximadamente 60% de gordura, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. embalagem laminada íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 100 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		PCTE	1,200	R\$ 8,32	R\$ 9.984,00
22	COLORAU — condimento em pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.		PCTE	600	R\$ 9,99	R\$ 5.994,00
23	CHÁ DE ENDRO, ERVA-DOCE, CAMOMILA E ERVA CIDREIRA — chá constituído de folhas, flores, sementes e partes vegetais dessecadas de endro, erva-doce, camomila e erva-cidreira, conforme o tipo solicitado, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Produto acondicionado em sachês		UN	1,500	R\$ 5,72	R\$ 8.580,00





	individuais, embalados em caixa de papelão contendo aproximadamente 10 g do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
24	ERVILHA EM CONSERVA — produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou após o fechamento hermético da embalagem, a fim de garantir sua conservação e qualidade. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, estufamento, vazamentos, corrosão e materiais estranhos. embalagem em lata ou sachê contendo aproximadamente 170 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		UN	1,200	R\$ 6,41	R\$ 7.692,00
25	EXTRATO DE TOMATE — produto obtido da polpa de tomate concentrada, homogênea, contendo tomate, sal e açúcar, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo aproximadamente 300 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		UN	3,500	R\$ 5,98	R\$ 20.930,00
26	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA — farinha de mandioca torrada, tipo 1, seca, fina ou média, conforme padrão comercial, obtida de matéria-prima limpa, sã e de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas,		PCTE	1,500	R\$ 5,10	R\$ 7.650,00





	larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
27	FARINHA DE MILHO — farinha de milho tipo flocada ou fina, conforme padrão comercial, obtida de grãos de milho são e limpos, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	600	R\$ 6,13	R\$ 3.678,00
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL — farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir de grãos de trigo são e limpos, de primeira qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 5 kg do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.		PCTE	500	R\$ 20,73	R\$ 10.365,00
29	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL — farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida de grãos de trigo integrais, são e limpos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote,		PCTE	100	R\$ 7,25	R\$ 725,00





	data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto com prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.					
30	FEIJÃO PRETO TIPO 1 — feijão preto tipo 1, grupo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros, sadios e de boa qualidade, isento de grãos ardidos, mofados, carunchados, insetos, parasitas, impurezas, matérias estranhas e umidade excessiva. O produto deverá apresentar laudo de classificação, com teor de umidade máxima de 15%, visando prevenir a formação de bolores e leveduras. Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de no máximo 30 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	1,000	R\$ 10,05	R\$ 10.050,00
31	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 — feijão carioca tipo 1, grupo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com coloração característica da variedade, isento de grãos ardidos, mofados, carunchados, germinados, insetos, parasitas, larvas, impurezas, matérias estranhas e umidade excessiva. O produto deverá apresentar teor de umidade máxima de 15%, podendo ser solicitado laudo de classificação do produto. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, acondicionada em fardos de no máximo 30 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	5,500	R\$ 12,16	R\$ 66.880,00
32	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO — fermento químico em pó, com aspecto, cor, odor e		UN	800	R\$ 6,39	R\$ 5.112,00





	sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 100 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
33	FUBÁ AMARELO — produto obtido pela moagem do milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, isento de matérias terrosas parasitas, sujidades, bolor, umidade excessiva, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, acondicionada em fardos de no máximo 20 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	1,500	R\$ 6,46	R\$ 9.690,00
34	CRAVO-DA-ÍNDIA EM BOTÃO — cravo-da-índia floral em botão íntegro, seco, limpo, de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 10 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		PCTE	300	R\$ 4,92	R\$ 1.476,00
35	IOGURTE NATURAL — produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado por culturas lácteas específicas, contendo		UN	300	R\$ 7,30	R\$ 2.190,00





	exclusivamente leite integral pasteurizado e cultura láctea em sua composição. Produto com aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação inadequada e materiais estranhos. Embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra e devidamente vedada, contendo 170 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.					
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO — leite em pó integral instantâneo, obtido pela desidratação do leite de vaca integral, com aspecto uniforme, cor branca amarelada, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, umidade, corpos estranhos ou alterações do produto. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		UN	3,000	R\$ 20,95	R\$ 62.850,00
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE — leite em pó integral instantâneo, isento de lactose, indicado para dietas com restrição de lactose, obtido a partir de leite de vaca tratado por processo tecnológico adequado para redução da lactose. Produto com aspecto uniforme, cor branca amarelada, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos, alteração de cor, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem primária íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais,		UN	500	R\$ 26,05	R\$ 13.025,00





	conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
38	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE — leite semidesnatado UHT, isento de lactose, indicado para dietas com restrição de lactose, submetido a tratamento térmico adequado, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem tipo Tetra Pak, íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.		LITRO	2,000	R\$ 6,03	R\$ 12.060,00
39	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO — leite integral pasteurizado, homogeneizado, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima conforme legislação vigente e contada a partir da data de entrega.		LITRO	11,250	R\$ 5,94	R\$ 66.825,00
40	MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS — massa alimentícia tipo conchinha, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e		PCTE	2,500	R\$ 7,51	R\$ 18.775,00





	tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
41	MACARRÃO TIPO AVE-MARIA SEM OVOS — massa alimentícia tipo ave-maria, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		PCTE	3,000	R\$ 8,13	R\$ 24.390,00
42	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS — massa alimentícia tipo espagete, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		PCTE	2,300	R\$ 8,28	R\$ 19.044,00
43	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS — massa alimentícia tipo parafuso, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme		PCTE	2,500	R\$ 8,22	R\$ 20.550,00





	legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
44	MARGARINA VEGETAL — margarina vegetal cremosa, composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina A, estabilizantes permitidos pela legislação vigente e corantes naturais, livre de gordura trans e não contendo glúten. Produto com aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, isento de ranço, bolores e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado em temperatura adequada. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.		UN	2,300	R\$ 10,28	R\$ 23.644,00
45	MINI PIZZA — mini pizza congelada, pronta para consumo após aquecimento, com peso aproximado de 100 g por unidade, nos sabores queijo e tomate ou frango desfiado temperado, elaborada com ingredientes de boa qualidade e próprios para consumo humano. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração ou congelamento adequado. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.		UN	9,000	R\$ 7,17	R\$ 64.530,00
46	MILHO COZIDO NO VAPOR — produto obtido de grãos de milho selecionados, cozidos no vapor, contendo apenas milho e água em sua composição, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, estufamento, vazamentos e materiais estranhos. Embalagem em lata ou		UN	4,200	R\$ 6,00	R\$ 25.200,00





	sachê íntegro, contendo aproximadamente 170 g de peso drenado, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.					
47	MILHO PARA PIPOCA — milho para pipoca tipo 1, constituído de grãos selecionados, limpos, secos e de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	2,100	R\$ 6,42	R\$ 13.482,00
48	NATA (CREME DE LEITE PASTEURIZADO) — produto obtido do creme de leite pasteurizado, contendo estabilizante permitido pela legislação vigente, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 300 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.		UN	400	R\$ 14,23	R\$ 5.692,00
49	ÓLEO DE MILHO — óleo de milho refinado, obtido de matéria-prima de boa qualidade, com aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, substâncias estranhas e impurezas. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 900 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações		UN	2,000	R\$ 14,60	R\$ 29.200,00





	nutricionais, conforme legislação vigente. validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
50	ÓLEO DE SOJA REFINADO — óleo de soja refinado, obtido de matéria-prima de boa qualidade, com aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, substâncias estranhas e impurezas. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 900 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		UN	5,500	R\$ 10,15	R\$ 55.825,00
51	ORÉGANO — orégano desidratado, com aspecto uniforme, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, mofo, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 20 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		PCTE	2,000	R\$ 4,17	R\$ 8.340,00
52	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE — pão tipo cachorro quente, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, apresentando textura macia, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de mofo, fermentação inadequada, sujidades e materiais estranhos. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 100 g. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega.		UN	8,000	R\$ 2,20	R\$ 17.600,00
53	PÃO DE QUEIJO CONGELADO — produto obtido a partir de fécula de mandioca, água,		PCTE	2,000	R\$ 27,00	R\$ 54.000,00





	ovos, manteiga, queijo minas, queijo parmesão, queijo provolone e sal, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, materiais estranhos e sinais de deterioração. Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre 15 g e 18 g. O produto deverá ser fornecido assado e congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, termossoldado e devidamente vedado, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Informações nutricionais por porção de 15 g: carboidratos máximos de 5 g, proteínas mínimas de 0,70 g e gorduras totais máximas de 2 g. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, preservando a integridade da embalagem e a qualidade do alimento. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação.					
54	SAL MARINHO REFINADO IODADO — sal marinho refinado iodado para consumo doméstico, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		PCTE	500	R\$ 3,80	R\$ 1.900,00
55	SAL REFINADO IODADO — sal refinado iodado para consumo doméstico, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, adicionado de iodo conforme legislação vigente, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Produto		PCTE	2,000	R\$ 4,00	R\$ 8.000,00





	acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
56	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL — sardinha em conserva preparada com pescado fresco, limpa, eviscerada e acondicionada em óleo comestível, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de materiais estranhos, fermentação, vazamentos, estufamento ou amassamento da embalagem. Embalagem íntegra contendo peso líquido aproximado de 250 g e peso drenado de 165 g. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		LATA	2,500	R\$ 9,20	R\$ 23.000,00
57	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS — bebida concentrada obtida de frutas maduras, sãs e limpas, submetida a processo tecnológico adequado, apresentando cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Produto sem adição de conservantes artificiais, corantes artificiais ou adoçantes artificiais. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, rendimento e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ser armazenado e transportado conforme recomendação do fabricante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		UN	2,500	R\$ 8,08	R\$ 20.200,00
58	SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA) — semente de chia própria para consumo		PCTE	300	R\$ 12,90	R\$ 3.870,00





	humano, limpa, seca, íntegra e isenta de substâncias estranhas, umidade excessiva, parasitas e materiais impróprios ao consumo. Produto condicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo de 100 g a 200 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
59	SEMENTE DE LINHAÇA MARROM — semente de linhaça marrom própria para consumo humano, limpa, seca, íntegra e isenta de substâncias estranhas, umidade excessiva, parasitas e materiais impróprios ao consumo. Produto condicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo de 100 g a 200 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		PCTE	300	R\$ 9,46	R\$ 2.838,00
60	BEBIDA À BASE DE SOJA — bebida alimentícia à base de extrato de soja, pronta para consumo, em diversos sabores, enriquecida conforme composição do fabricante, apresentando cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, fermentação inadequada e materiais estranhos. Embalagem longa vida tipo Tetra Pak, íntegra e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.		LITRO	3,800	R\$ 7,87	R\$ 29.906,00
61	TRIGO PARA KIBE — trigo para kibe de primeira qualidade, obtido a partir de grãos		UN	600	R\$ 7,73	R\$ 4.638,00





	de trigo selecionados, limpos e processados adequadamente, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
62	QUIRERA DE MILHO — quirera de milho amarela, fina, tipo 1, obtida de grãos de milho selecionados, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, ranço, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e termossoldada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.		PCTE	600	R\$ 5,49	R\$ 3.294,00
63	VINAGRE DE ÁLCOOL — vinagre de álcool obtido por fermentação acética, apresentando aspecto límpido, cor, odor e sabor característicos, isento de substâncias estranhas e impurezas. Produto acondicionado em garrafa de polietileno atóxica, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 750 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		UN	1,500	R\$ 5,89	R\$ 8.835,00
64	CHIMICHURRI SEM PIMENTA — tempero desidratado composto por ervas aromáticas e especiarias naturais, contendo salsa, orégano, alho, cebola e demais ingredientes		PCTE	500	R\$ 10,88	R\$ 5.440,00





	permitidos, sem adição de pimenta, glutamato monossódico, corantes artificiais ou realçadores de sabor artificiais. Produto apresentando cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 100 g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.					
65	MANJERICÃO DESIDRATADO — produto constituído por folhas secas de manjeriçõ, sãs, limpas e de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente vedada, contendo de 20 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de entrega.		PCTE	800	R\$ 9,41	R\$ 7.528,00
66	LENTILHA TIPO 1 — lentilha tipo 1, classe média, nova, constituída de grãos inteiros e sadios, de primeira qualidade, isenta de grãos mofados, carunchados, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo 500 g do produto, conforme solicitação do órgão requisitante. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir		PCTE	500	R\$ 11,88	R\$ 5.940,00





	da data de entrega.					
67	UVA PASSA SEM SEMENTE — uva passa sem semente, obtida de frutos desidratados de primeira qualidade, tamanho médio, íntegros e limpos, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto não deverá apresentar lesões de origem física ou sinais de deterioração. Embalagem plástica íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 200 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		PCTE	600	R\$ 13,61	R\$ 8.166,00
68	AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA) — condimento em pó obtido da cúrcuma, de coloração amarelo-alaranjada característica, com aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem plástica íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 20 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.		PCTE	800	R\$ 2,31	R\$ 1.848,00
69	ERVILHA CONGELADA — ervilha in natura congelada, obtida a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, submetidos aos processos de seleção, lavagem, branqueamento, resfriamento, congelamento rápido e armazenamento em temperatura adequada de congelamento. Produto constituído exclusivamente por ervilha, sem adição de conservantes ou aditivos, apresentando cor verde claro uniforme, odor e sabor característicos de ervilha fresca, consistência não fibrosa e livre de impurezas, corpos estranhos e pragas. Admitem-se fragmentos vegetais oriundos da planta da ervilha em percentual de 0,5% a 1%. Embalagem primária em sacos de polietileno atóxico, resistente e		PCTE	800	R\$ 9,38	R\$ 7.504,00





	devidamente vedado, contendo aproximadamente 300 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, conforme legislação vigente. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de armazenamento, conforme normas da ANVISA, MAPA e serviços de inspeção competentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega e prazo total de validade não inferior a 18 (dezoito) meses a partir da data de fabricação.					
70	MILHO CONGELADO IN NATURA — milho verde congelado in natura, obtido de grãos selecionados, limpos e de boa qualidade, submetidos aos processos de lavagem, branqueamento, congelamento rápido e armazenamento em temperatura adequada. Produto com grãos uniformes, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, corpos estranhos, fermentação e alterações do produto. Embalagem primária em saco plástico de polietileno atóxico resistente e devidamente vedado, contendo de 300 g a 450 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. O produto deverá ser transportado em veículos fechados e refrigerados, em temperatura adequada de congelamento, de forma que as embalagens não apresentem estufamento ou alterações. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Prazo total de validade de 12 (doze) meses, devendo apresentar no mínimo 10 (dez) meses de validade no ato da entrega.		PCTE	600	R\$ 9,27	R\$ 5.562,00
71	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI — polpa de fruta congelada sabor abacaxi, obtida da parte comestível da fruta in natura, através de processo tecnológico adequado, não fermentada, não		QUILOS	500	R\$ 18,77	R\$ 9.385,00





	concentrada e não diluída, apresentando cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem. Produto isento de conservantes artificiais, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado. Embalagem de 100 gramas. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, com rendimento mínimo de 3 litros de suco por quilograma de produto.					
72	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA — polpa de fruta congelada sabor uva, obtida da parte comestível da fruta in natura, através de processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada e não diluída, apresentando cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem. Produto isento de conservantes artificiais, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem de 100 gramas. Produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, com rendimento mínimo de 3 litros de suco por quilograma de produto.		QUILOS	500	R\$ 17,50	R\$ 8.750,00
73	MANTEIGA COM SAL — manteiga com sal de primeira qualidade, obtida exclusivamente de creme de leite pasteurizado de origem bovina, apresentando consistência sólida e pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, cor característica, sem manchas ou pontos de alteração, com sabor suave e odor característico. Produto isento de sujidades, ranço e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de		UN	1,200	R\$ 28,80	R\$ 34.560,00





	fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.					
74	Abacaxi Pérola - 1ª qualidade		KG	3,500	R\$ 9,03	R\$ 31.605,00
75	Abobora Cabutiá - 1ª qualidade		QUILOS	3,000	R\$ 9,73	R\$ 29.190,00
76	Abobrinha menina - 1ª qualidade		KG	3,000	R\$ 9,34	R\$ 28.020,00
77	Acelga - 1ª qualidade		KG	4,000	R\$ 9,28	R\$ 37.120,00
78	Alface tipo crespa - 1ª qualidade		UND	10,000	R\$ 7,89	R\$ 78.900,00
79	Alho graúdo - 1ª qualidade		QUILOS	2,500	R\$ 30,40	R\$ 76.000,00
80	Almeirão - 1ª qualidade		UND	2,000	R\$ 5,75	R\$ 11.500,00
81	BANANA MAÇA - 1ª QUALIDADE		KG	3,000	R\$ 10,01	R\$ 30.030,00
82	BANANA NANICA- 1ª QUALIDADE		QUILOS	9,000	R\$ 6,35	R\$ 57.150,00
83	Banana Prata - 1ª qualidade		QUILOS	3,000	R\$ 8,55	R\$ 25.650,00
84	Batata doce - 1ª qualidade		KG	3,000	R\$ 8,41	R\$ 25.230,00
85	Batata inglesa lisa, média, sem brotos – 1ª qualidade.		KG	8,000	R\$ 5,07	R\$ 40.560,00
86	Beterraba - 1ª qualidade		QUILOS	3,000	R\$ 6,25	R\$ 18.750,00
87	Brócolis , frescos e limpos - 1ª qualidade		MAÇO	2,000	R\$ 7,86	R\$ 15.720,00
88	Cebola – 1ª qualidade		KG	3,200	R\$ 7,55	R\$ 24.160,00
89	Cebolinha maço 400 g - 1ª qualidade		MAÇO	2,000	R\$ 6,60	R\$ 13.200,00
90	Cenoura sem brotos- 1ª qualidade		QUILOS	5,500	R\$ 5,99	R\$ 32.945,00
91	Chicória - 1ª qualidade		UN	1,000	R\$ 6,06	R\$ 6.060,00
92	Chuchu - 1ª qualidade		KG	3,300	R\$ 6,05	R\$ 19.965,00
93	Couve-flor- frescas, inteiras, sãs, limpas - 1ª qualidade		QUILOS	2,000	R\$ 11,54	R\$ 23.080,00
94	Inhame - 1ª qualidade		QUILOS	1,000	R\$ 10,40	R\$ 10.400,00
95	Laranja - 1ª qualidade		QUILOS	6,000	R\$ 8,14	R\$ 48.840,00
96	Maçã argentina - 1ª qualidade		KG	1,500	R\$ 11,19	R\$ 16.785,00
97	Maçã fuji - 1ª qualidade		KG	2,250	R\$ 9,99	R\$ 22.477,50
98	Mamão formosa - 1ª qualidade		KG	3,200	R\$ 9,05	R\$ 28.960,00
99	Mandioquinha salsa - 1ª qualidade		QUILOS	1,200	R\$ 11,97	R\$ 14.364,00
100	Manga tomy - 1ª qualidade		KG	3,500	R\$ 9,23	R\$ 32.305,00





101	Melancia - 1ª qualidade		KG	3,500	R\$ 4,15	R\$ 14.525,00
102	Melão nacional - 1ª qualidade		KG	3,000	R\$ 7,68	R\$ 23.040,00
103	Morango --1º qualidade		BAND	2,500	R\$ 11,30	R\$ 28.250,00
104	Ovos de galinha de granja inspecionados -1º qualidade		DZ	8,000	R\$ 9,91	R\$ 79.280,00
105	Pêra William- 1º qualidade		KG	2,000	R\$ 10,05	R\$ 20.100,00
106	Pocã- 1º qualidade		KG	2,000	R\$ 7,65	R\$ 15.300,00
107	Quiabo -1º qualidade		QUILOS	1,000	R\$ 10,60	R\$ 10.600,00
108	Repolho verde liso especial 1ª qualidade		KG	4,000	R\$ 5,25	R\$ 21.000,00
109	Salsinha maço 400 g		MÇ	2,000	R\$ 4,54	R\$ 9.080,00
110	Tomate saladete /italiano 1ª qualidade		KG	7,000	R\$ 7,24	R\$ 50.680,00
111	Uva sem semente – 1º qualidade		KG	3,000	R\$ 16,50	R\$ 49.500,00
112	Vagem manteiga – Integra e frescas -1º qualidade		QUILOS	1,000	R\$ 15,98	R\$ 15.980,00
113	CARNE MOIDA - Carne Moída de PATINHO bovina procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) ou (SIM), proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina moída se congelada. Deverá conter no máximo 6% de gordura, ausência de cartilagens, ossos sem aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, sem sebo, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Quando congelada, no pré- preparo a perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 2%. O produto deverá estar em sacos plásticos atóxicos, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema		QUILOS	2,125	R\$ 40,55	R\$ 86.168,75





	Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.					
114	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - Cortes de coxa e sobrecoxa de frango desossada, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C), manipulados em condições higiênicas provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, conforme a portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato e partes flácidas, Cor: própria, sem manchas esverdeadas com indícios de fermentação pútrida; Cheiro e Sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades. EMBALAGEM: O produto deverá estar congelado e embalado com saco plástico atóxico, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.		QUILOS	1,250	R\$ 19,56	R\$ 24.450,00
115	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO — cortes de coxa e sobrecoxa de frango, congelados,		QUILOS	4,000	R\$ 11,41	R\$ 45.640,00





	mantidos à temperatura igual ou inferior a - 18°C, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial e manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas, manchas esverdeadas ou sinais de fermentação pútrida, livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente, conforme legislação vigente. A embalagem deverá permanecer íntegra durante todo o período de armazenamento, transporte e validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-OA), conforme legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção da temperatura adequada do produto durante todo o trajeto. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.					
116	CARNE SUÍNA TIPO SOBREPALETA — carne suína tipo sobrepaleta, sem osso, congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá ser fornecido em cortes em cubos ou filetes pequenos, com aproximadamente 2 cm, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem acúmulo excessivo de líquidos no interior da embalagem, isento		QUILOS	1,500	R\$ 25,93	R\$ 38.895,00





	de sujidades, parasitas, larvas, cartilagens excessivas e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção a temperatura adequada do produto durante todo o trajeto. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.					
117	ALMÔNDEGA — Produto cárneo moldado em formato esférico regular, obtido a partir de carne bovina moída de padrão profissional, e adicionada de temperos naturais, podendo ser secos, como: alho, cebola, ervas e especiarias. Processada por congelamento rápido individual (IQF), transportada e mantida à temperatura igual ou inferior a -18°C. É vedada a utilização de carne mecanicamente separada (CMS), corantes artificiais, realçadores de sabor ou aditivos proibidos pela legislação escolar. O produto deve apresentar textura firme e homogênea, cor, odor e sabor característicos, sendo isento de ossos, cartilagens, nervos, pele, exsudato líquido excessivo ou sinais de descongelamento. Cada unidade de almôndega deve possuir peso individual entre 25 g e 35 g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, com peso líquido de 1 kg por pacote. A rotulagem deve conter marca, fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alertas de alérgenos e obrigatoriamente o		QUILOS	3,000	R\$ 26,09	R\$ 78.270,00





	carimbo impresso de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM). Validade remanescente mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.					
118	SALSICHA TIPO HOT DOG — salsicha tipo hot dog congelada, pesando aproximadamente 40 g por unidade, mantida à temperatura igual ou inferior a - 18°C, produzida a partir de carnes e ingredientes permitidos pela legislação vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção veterinária oficial. Produto com textura, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não será aceito produto com superfície úmida, pegajosa, presença de exsudato líquido, partes flácidas, consistência anormal, sinais de fermentação pútrida, manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos deverão possuir registro em serviço de inspeção oficial competente, contendo carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP/SIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado.		QUILOS	1,500	R\$ 15,21	R\$ 22.815,00
119	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO — linguiça preparada com carne de pernil suíno e temperos naturais secos, sem adição de pimenta, apresentando aspecto normal, firme, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, consistência anormal ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, lote, data de		QUILOS	1,000	R\$ 21,40	R\$ 21.400,00





	fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
120	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO — filé de tilápia congelado, obtido de pescado de primeira qualidade, processado em conformidade com a legislação sanitária vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial competente. Produto sem pele e sem espinhos, com peso individual entre 80 g e 120 g por filé, apresentando coloração, odor, sabor e textura característicos, livre de manchas, sujidades, parasitas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar textura amolecida, pegajosa, sinais de deterioração ou excesso de gelo/glaciamento. Teor máximo de água de até 4%, conforme legislação aplicável. Produto acondicionado em embalagem primária íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, e embalagem secundária de até 5 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual		QUILOS	1,000	R\$ 47,73	R\$ 47.730,00





	(SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C durante toda a cadeia de distribuição.					
121	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM TIRAS — carne bovina tipo patinho, magra, contendo no máximo 8% de gordura, fornecida em tiras, sem osso, sem nervos e resfriada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto limpo, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, próprio para alimentos, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Cada embalagem deverá conter peso líquido máximo de 2 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado ou caixas térmicas adequadas, garantindo a manutenção da temperatura apropriada desde a saída do fornecedor até a entrega no estabelecimento requisitante.		QUILOS	1,500	R\$ 49,98	R\$ 74.970,00





122	FILEZINHO DE FRANGO (SASSAMI) — filezinho de peito de frango tipo sassami, congelado, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, parasitas, larvas, excesso de exsudato ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, garantindo a integridade do alimento até o momento do consumo, contendo embalagem de 1 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		QUILOS	1,500	R\$ 21,49	R\$ 32.235,00
123	ARROZ BRANCO TIPO 1 — arroz agulhinha, classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de primeira qualidade, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e teor de umidade máxima de 15%. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais impróprios ao consumo. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação		PCTE	3,375	R\$ 29,33	R\$ 98.988,75





	vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.					
124	CAFÉ TORRADO E MOÍDO — café puro, torrado e moído, procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, com sabor e aroma característicos. Produto acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra, resistente, hermeticamente vedada e limpa, contendo aproximadamente 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá possuir selo de pureza ABIC ou laudo de avaliação emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 4,5 e máxima de 5,9 pontos na escala sensorial do café, bem como laudo de análise microscópica com tolerância máxima de 1% de impurezas. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.		PCTE	2,250	R\$ 37,64	R\$ 84.690,00
125	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO — leite integral pasteurizado, homogeneizado, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima conforme legislação vigente e contada a partir da data de entrega.		LITRO	33,750	R\$ 5,94	R\$ 200.475,00
126	Maçã fuji - 1ª qualidade		KG	6,750	R\$ 9,99	R\$ 67.432,50
127	CARNE MOIDA - Carne Moída de PATINHO bovina procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) ou (SIM), proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina moída se congelada. Deverá conter no máximo 6% de gordura, ausência		QUILOS	6,375	R\$ 40,55	R\$ 258.506,25





	de cartilagens, ossos sem aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, sem sebo, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Quando congelada, no pré- preparo a perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 2%. O produto deverá estar em sacos plásticos atóxicos, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.					
128	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - Cortes de coxa e sobrecoxa de frango desossada, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C), manipulados em condições higiênicas provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF , conforme a portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato e partes flácidas, Cor: própria, sem manchas esverdeadas com indícios de fermentação pútrida; Cheiro e Sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades. EMBALAGEM: O produto deverá estar congelado e embalado com saco plástico atóxico, com etiquetas de		QUILOS	3,750	R\$ 19,56	R\$ 73.350,00





	identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.					
129	CARNE SUÍNA TIPO SOBREPALETA — carne suína tipo sobrepaleta, sem osso, congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá ser fornecido em cortes em cubos ou filetes pequenos, com aproximadamente 2 cm, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem acúmulo excessivo de líquidos no interior da embalagem, isento de sujidades, parasitas, larvas, cartilagens excessivas e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária		QUILOS	4,500	R\$ 25,93	R\$ 116.685,0





	vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção a temperatura adequada do produto durante todo o trajeto. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.					
130	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO — linguiça preparada com carne de pernil suíno e temperos naturais secos, sem adição de pimenta, apresentando aspecto normal, firme, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, consistência anormal ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		QUILOS	3,000	R\$ 21,40	R\$ 64.200,00
131	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO — filé de tilápia congelado, obtido de pescado de primeira qualidade, processado em conformidade com a legislação sanitária vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial competente. Produto sem pele e sem espinhos, com peso individual entre 80 g e 120 g por filé, apresentando coloração, odor, sabor e textura característicos, livre de manchas, sujidades, parasitas e materiais estranhos.		QUILOS	3,000	R\$ 47,73	R\$ 143.190,00





	O produto não deverá apresentar textura amolecida, pegajosa, sinais de deterioração ou excesso de gelo/glaciamento. Teor máximo de água de até 4%, conforme legislação aplicável. Produto acondicionado em embalagem primária íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, e embalagem secundária de até 5 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C durante toda a cadeia de distribuição.					
132	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM TIRAS — carne bovina tipo patinho, magra, contendo no máximo 8% de gordura, fornecida em tiras, sem osso, sem nervos e resfriada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto limpo, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, próprio para alimentos, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Cada embalagem deverá conter peso líquido máximo de 2 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de		QUILOS	4,500	R\$ 49,98	R\$ 224.910,00





	informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado ou caixas térmicas adequadas, garantindo a manutenção da temperatura apropriada desde a saída do fornecedor até a entrega no estabelecimento requisitante.					
133	FILEZINHO DE FRANGO (SASSAMI) — filezinho de peito de frango tipo sassami, congelado, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, parasitas, larvas, excesso de exsudato ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, garantindo a integridade do alimento até o momento do consumo, contendo embalagem de 1 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob		QUILOS	4,500	R\$ 21,49	R\$ 96.705,00





	congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
--	---	--	--	--	--	--

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1 Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas;

4.2 Prover a contratada nome e telefone dos responsáveis pelo recebimento e aceite dos produtos;

4.3 Receber os produtos e conferir as especificações técnicas com as constantes neste termo de referência e na proposta da contratada;

4.4 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado;

4.5 Recusar os produtos na hipótese de desconformidade com as especificações solicitadas;

4.6 Comunicar, por escrito, à contratada quaisquer irregularidades verificadas nos produtos fornecidos;

4.7 Comunicar, por escrito, à contratada o não recebimento dos produtos, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas no edital ou na proposta apresentada.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 Executar o fornecimento dos gêneros alimentícios em conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade, condições de acondicionamento, exigências sanitárias e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na proposta vencedora.

5.2 Responsabilizar-se pelo transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados pela Contratante, observando as condições





adequadas de conservação, higiene, acondicionamento e controle de temperatura, quando aplicável, bem como pelos custos inerentes à execução do objeto.

5.3 Entregar os produtos nos prazos, locais, horários e quantidades estabelecidos neste Termo de Referência e no cronograma de fornecimento expedido pela Contratante.

5.4 Substituir, às suas expensas, os produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, impróprios para consumo, com prazo de validade inadequado, deteriorados, avariados ou que apresentem qualquer tipo de não conformidade, no prazo máximo de 02 (dois) dias para produtos perecíveis e 05 (cinco) dias para produtos não perecíveis, contados da notificação da Contratante.

5.5 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pela Contratante.

5.6 Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e demais obrigações legais decorrentes da execução do contrato.

5.7 Cumprir integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente aquelas expedidas pela ANVISA, Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

5.8 Garantir que os produtos entregues estejam dentro do prazo de validade adequado ao consumo, observadas as exigências de fabricação, armazenamento, transporte e conservação previstas na legislação vigente.

5.9 Utilizar veículos apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, adequados ao transporte de gêneros alimentícios, conforme exigências da legislação sanitária aplicável.

5.10 Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

5.11 Fica vedada a subcontratação total do objeto contratado, admitindo-se apenas a subcontratação parcial de atividades acessórias, desde que previamente autorizada pela Contratante.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA:

6.1 A classificação definitiva dos produtos ficará condicionada à aprovação das amostras dos itens indicados neste Termo de Referência, nos termos do art.





41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, visando verificar a conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas, padrões de qualidade e critérios de aceitabilidade exigidos pela Administração.

6.2 A análise das amostras será realizada pela Comissão de Avaliação de Amostras da Secretaria Municipal de Educação de Astorga, composta pelas seguintes servidoras:

- I – Carla Sossai Rissato de Moraes – Nutricionista;
- II – Adelina Maria Dobeis – Merendeira;
- III – Rafaela Farias – Chefe da Alimentação Escolar.

6.3 A empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos itens indicados pela Administração, mediante solicitação do Setor de Alimentação Escolar.

6.4 A avaliação técnica das amostras será realizada pela nutricionista responsável e pela Comissão de Avaliação, podendo ocorrer mediante:

- I – análise visual e documental;
- II – preparo, manipulação e utilização prática do produto;
- III – análise sensorial;
- IV – verificação das especificações técnicas e nutricionais;
- V – teste de aceitabilidade, quando necessário.

6.5 A Administração poderá dispensar a apresentação de amostra física quando:

- I – a marca ofertada já for conhecida e aprovada pelo Município em contratações anteriores;
- II – houver histórico satisfatório de fornecimento do produto à Administração;
- III – a avaliação técnica puder ser realizada por meio de catálogo, ficha técnica, laudos, rotulagem, documentação complementar ou outras informações suficientes para comprovação da qualidade e conformidade do produto.

6.6 A dispensa da apresentação de amostra física prevista no item anterior ficará condicionada à manifestação técnica da nutricionista responsável ou da Comissão de Avaliação de Amostras, devidamente motivada nos autos do processo administrativo, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade

6.7 O requerimento de amostras tem por finalidade assegurar a qualidade mínima pretendida e verificar a adequação dos produtos às especificações constantes neste Termo de Referência.

6.8 As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após solicitação formal da Administração, junto ao Setor de Alimentação Escolar do Departamento Municipal de Educação, localizado na Rua Bahia, nº 263, Centro, Astorga, no horário das 07h30 às 11h30 e das 13h00 às 16h00.

6.9 Deverá ser apresentada 01 (uma) amostra de cada produto solicitado, devidamente identificada, acondicionada em embalagem lacrada e acompanhada da relação dos itens entregues.

6.10 Na avaliação técnica e sensorial dos produtos serão observados, dentre outros, os seguintes critérios:





- I – identificação do produto;
- II – marca;
- III – composição e ingredientes;
- IV – prazo de validade;
- V – número do lote;
- VI – dados do fabricante;
- VII – registro nos órgãos competentes, quando exigido;
- VIII – peso e/ou volume;
- IX – tipo e integridade da embalagem;
- X – qualidade do produto;
- XI – características sensoriais, incluindo cor, textura, aroma e sabor;
- XII – tabela nutricional;
- XIII – adequação às especificações do Termo de Referência.

6.11 Será considerada reprovada a amostra que:

- I – estiver em desacordo com as especificações técnicas;
- II – apresentar qualidade inferior à exigida;
- III – não atender às exigências sanitárias;
- IV – apresentar características incompatíveis com o consumo escolar;
- V – deixar de atender às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.11.1 A comissão de avaliação e a nutricionista responsável observarão rigorosamente os critérios de restrição de ingredientes, limites de açúcares, sódio e gorduras saturadas dispostos no Capítulo IV da **Resolução CD/FNDE nº 4/2026** no momento da análise técnica e sensorial das amostras.

6.12 Em caso de reprovação da amostra da empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar, a Administração convocará a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de amostra, sucessivamente, até a obtenção de produto aprovado.

6.13 As amostras fornecidas poderão ser abertas, manipuladas, preparadas ou consumidas para fins de análise técnica e sensorial, não sendo objeto de devolução.

6.14 Após a conclusão da análise, os produtos remanescentes poderão ser destinados ao consumo nas unidades escolares ou doados a entidades filantrópicas, observadas as condições adequadas de conservação e consumo.

7. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DA ENTREGA

7.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho e cronograma de entrega expedido pelo Departamento Municipal de Educação do Município de Astorga.

7.2 O cronograma de entrega será encaminhado à Contratada por e-mail, aplicativo de mensagens, sistema eletrônico ou outro meio formal de comunicação, cabendo à empresa manter atualizados seus dados cadastrais e contatos durante toda a execução contratual.

7.3 Os produtos deverão ser entregues rigorosamente conforme as marcas, especificações técnicas, padrões de qualidade, características nutricionais e condições aprovadas pela





Administração.

7.4 Eventual solicitação de substituição de marca somente poderá ocorrer mediante justificativa formal da Contratada e prévia autorização expressa da Administração, desde que mantidas ou superadas as especificações técnicas, nutricionais e padrões de qualidade inicialmente aprovados.

7.5 Considerando a natureza essencial da alimentação escolar, a perecibilidade dos gêneros alimentícios, a necessidade de preservação da qualidade nutricional e sanitária dos produtos, bem como a continuidade do serviço público, a Contratada deverá possuir capacidade operacional e logística suficiente para realizar as entregas nos seguintes prazos máximos:

I – até 01 (um) dia útil para produtos perecíveis, refrigerados, congelados, hortifrutigranjeiros, panificados e demais itens de alta perecibilidade;

II – até 05 (cinco) dias úteis para produtos não perecíveis.

7.5.1 Para fins de contagem dos prazos previstos neste Termo de Referência, serão considerados apenas dias úteis, excluindo-se sábados, domingos, feriados e dias sem expediente administrativo no Município.

7.5.2 Em situações emergenciais que possam comprometer a continuidade da alimentação escolar, a Administração poderá solicitar reposição extraordinária, devendo a Contratada realizar a entrega no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas corridas após a solicitação formal.

7.6 As entregas poderão ocorrer de forma fracionada, conforme cronograma expedido pelo Setor de Alimentação Escolar, inclusive com alterações decorrentes de recessos, feriados, calendário escolar, eventos ou necessidades administrativas supervenientes.

7.7 Não serão aceitas entregas parciais, salvo quando previamente autorizadas pela Administração.

7.8 Os produtos deverão ser entregues acompanhados da respectiva Nota Fiscal e Nota de Empenho, contendo todas as informações exigidas pela legislação aplicável.

7.9 O recebimento dos produtos ocorrerá em dias e horários previamente estabelecidos pelo Setor requisitante, no período compreendido entre 08h00min e 16h00min, não sendo admitidas entregas fora do horário autorizado.

7.10 O recebimento provisório consistirá na verificação preliminar da quantidade, integridade das embalagens, condições de transporte, temperatura, características sensoriais aparentes e conformidade com o pedido realizado.

7.11 O recebimento definitivo ocorrerá após conferência técnica, quantitativa e sanitária dos produtos, mediante certificação na Nota Fiscal ou emissão de Termo de Recebimento Definitivo.

7.12 Caso sejam constatadas irregularidades, produtos deteriorados, avariados, fora das especificações, com validade inadequada ou em desacordo com este Termo de Referência, a Contratada deverá promover a substituição integral no prazo máximo de:

I – 24 (vinte e quatro) horas corridas para produtos perecíveis;

II – 05 (cinco) dias úteis para produtos não perecíveis.





7.13 Todas as despesas relativas à embalagem, transporte, frete, seguros, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais correrão exclusivamente por conta da Contratada.

7.14 O descarregamento dos produtos será de inteira responsabilidade da Contratada, incluindo fornecimento de mão de obra necessária à execução da entrega.

7.15 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de higiene, conservação e acondicionamento, com embalagens íntegras, sem violação, rachaduras, furos, vazamentos, amassamentos, umidade, sujidades ou qualquer sinal de deterioração.

7.16 Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos apropriados, higienizados e refrigerados quando necessário, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis.

7.17 Os veículos utilizados no transporte de produtos congelados e refrigerados deverão possuir controle adequado de temperatura, termômetros em perfeito funcionamento e equipamentos compatíveis com a manutenção da cadeia fria, observadas as temperaturas exigidas pela legislação sanitária vigente.

7.18 Os funcionários responsáveis pela entrega deverão apresentar-se devidamente uniformizados e em adequadas condições de higiene, utilizando equipamentos de proteção individual compatíveis com a atividade exercida.

7.19 A Contratada deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o prazo, a qualidade, a regularidade ou a continuidade do fornecimento.

7.20 A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade civil, administrativa e contratual da Contratada quanto à perfeita execução do objeto.

7.21 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente, mediante interesse da Administração.

7.22 Considerando a natureza perecível dos gêneros alimentícios, a necessidade de preservação da qualidade nutricional, sanitária e organoléptica dos produtos, bem como a continuidade do abastecimento da alimentação escolar, a Contratada deverá possuir estrutura logística e operacional compatível com a execução do objeto, apta a assegurar o cumprimento dos prazos de entrega e reposição estabelecidos neste Termo de Referência.

7.23 A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar diligências para verificação das condições de armazenamento, transporte, acondicionamento, capacidade logística e cumprimento das exigências sanitárias relacionadas à execução contratual.

6.24 LOCAIS DE ENTREGA

A entrega deverá ser efetuada nos seguintes locais:

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL BRANCA ELIZA MENEZES MEIRELLES

Endereço: Rua Kaloré, s/n – Jardim Londrina

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DEUS MENINO

Endereço: Rua Paraná, s/n – Tupinambá





CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO PAULO II

Endereço: Rua José Abrahão Keide, 1.230

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOSEFA MUNHOZ DE OLIVEIRA

Endereço: Rua Atílio Pelisson, s/n - Conjunto Vitória Régia

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL NOSSA SENHORA APARECIDA

Endereço: Rua Mato Grosso, 649 – Distrito de Içara

PROFESSORA MARLEMARLI LOURENÇO RECHETTE

Endereço: Rua São Sebastião, 300 - Jardim Paraná

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SANTA TEREZINHA

Endereço: Av. João Daniel Machado Benetti, s/n – Santa Zélia

ESCOLA MUNICIPAL ALBERTO BONINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Maringá, s/n – Distrito de Tupinambá

ESCOLA MUNICIPAL ALFREDO SOFIENTINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua São Luiz, 371 – Vila Nova

ESCOLA MUNICIPAL AMÁBILE TONETTO POZZOBON - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av. Presidente Epitácio, 1511 – Vila Olívia

ESCOLA MUNICIPAL ANTENOR BALAROTTI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Paulo Tadashi Satomi, 581 – Vila Samuel

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DANIEL MACHADO BENETTI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av. João Daniel Machado Benetti, s/n – Distrito de Santa Zélia

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO FREIRE DE CARVALHO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Ulisses de Medeiros, s/n – Distrito de Içara

ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR CELSO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av Presidente Epitácio, 349

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA MARIA CELESTINA MACHADO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL





Endereço: Rua José Gimenes, 500

APAE

Endereço: Rua Paulo Tadashi Satomi, 260

UAB- Polo de Apoio Presencial - Astorga

Endereço: Rodovia PR 454, Contorno Norte, Campus Avançado do IFPR/UAB CEP: 86730-000. Astorga - PR.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Endereço: rua bahia ,263

Secretaria de Cidadania e Desenvolvimento Social

Endereço: rua 9 de julho, 375

8. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

8.1 A verificação da qualidade dos gêneros alimentícios será realizada pelo Setor de Alimentação Escolar e/ou por comissão designada pelo Departamento Municipal de Educação do Município de Astorga, no ato do recebimento dos produtos, mediante conferência quantitativa, qualitativa e sanitária, podendo ser registradas nas guias de entrega, relatórios próprios ou demais documentos de fiscalização quaisquer irregularidades constatadas.

8.2 Todos os produtos deverão ser conferidos na presença do entregador ou representante da Contratada, sendo avaliados quanto às características sensoriais, integridade, acondicionamento, temperatura, rotulagem e demais requisitos previstos neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

8.3 Os produtos deverão apresentar padrões adequados de qualidade, conservação e segurança alimentar, observando as normas expedidas pela ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

8.4 Os produtos perecíveis, especialmente carnes, congelados, refrigerados e hortifrutigranjeiros, deverão apresentar características organolépticas próprias e adequadas ao consumo, sendo imediatamente rejeitados quando apresentarem sinais de deterioração, descongelamento inadequado, contaminação, alteração de odor, coloração irregular, textura imprópria ou qualquer condição incompatível com o consumo humano.

8.5 Os produtos perecíveis não poderão apresentar:

- I – resíduos excessivos de sangue ou líquidos;
- II – acúmulo de gelo, cristais de gelo ou sinais de recongelamento;
- III – embalagens violadas, danificadas ou inadequadas;
- IV – sinais de deterioração, fermentação ou contaminação;
- V – temperatura inadequada para conservação.

8.6 Os produtos deverão apresentar, no mínimo, as seguintes características:

- I – aspecto próprio e característico de cada produto;
- II – consistência adequada, não amolecida, pegajosa ou deteriorada;





III – cor característica, sem manchas, escurecimento ou alterações incompatíveis;

IV – odor próprio, sem sinais de ranço, fermentação ou deterioração;

V – embalagem íntegra e adequada ao acondicionamento do produto.

8.7 Todos os produtos deverão estar rotulados em conformidade com a legislação vigente, contendo de forma clara, legível e indelével, no mínimo, as seguintes informações:

I – nome do produto;

II – identificação do fabricante ou fornecedor;

III – endereço do fabricante;

IV – CNPJ;

V – número de registro nos órgãos competentes, quando exigido, inclusive SIF, SIE, SIM ou equivalentes;

VI – data de fabricação;

VII – prazo de validade;

VIII – lote;

IX – instruções de armazenamento e conservação;

X – peso líquido;

XI – composição e informações nutricionais, quando aplicável.

8.8 Os produtos entregues deverão possuir prazo de validade compatível com o período estimado de consumo pela Administração, não sendo aceitos produtos com validade próxima ao vencimento que possam comprometer o armazenamento ou utilização nas unidades escolares.

8.9 Sempre que constatada má qualidade, inadequação ao consumo, descumprimento das especificações técnicas, irregularidade sanitária ou qualquer desconformidade dos produtos, mesmo após o recebimento provisório ou definitivo, o responsável pela unidade escolar ou pelo Setor de Alimentação Escolar comunicará formalmente a ocorrência à Contratada para imediata substituição dos produtos, sem ônus para a Administração.

8.10 A rejeição parcial ou total dos produtos não isenta a Contratada das responsabilidades civis, administrativas, sanitárias e contratuais decorrentes da execução do objeto.

8.11 A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar inspeções, diligências, solicitações de documentos técnicos, laudos, certificados sanitários, testes de qualidade ou demais procedimentos necessários à verificação da conformidade dos produtos fornecidos.

8.12 O recebimento dos produtos pela Administração não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade, segurança, integridade e adequação dos gêneros alimentícios fornecidos durante todo o período de validade e consumo.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura eletrônica, devidamente atestada pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato e acompanhada dos documentos comprobatórios exigidos para a liquidação da despesa.





9.2 O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste Termo de Referência, no edital, na proposta vencedora e na Nota de Empenho, mediante certificação pelo setor competente.

9.3 A Nota Fiscal/Fatura deverá:

- I – ser emitida em nome do Município de Astorga;
- II – conter a discriminação detalhada dos produtos fornecidos;
- III – indicar o número do processo licitatório, da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato administrativo, quando houver;
- IV – ser apresentada sem rasuras, emendas ou inconsistências;
- V – estar acompanhada da respectiva Nota de Empenho, quando exigido pela Administração.

9.4 O pagamento somente será realizado após:

- I – atesto do Fiscal e/ou Gestor do Contrato;
- II – comprovação do recebimento definitivo;
- III – verificação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da Contratada.

9.5 Para fins de pagamento, a Contratada deverá manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e regularidade exigidas no processo licitatório, especialmente:

- I – regularidade perante a Fazenda Federal;
- II – regularidade perante a Fazenda Estadual;
- III – regularidade perante a Fazenda Municipal;
- IV – regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- V – regularidade relativa à Seguridade Social – INSS, quando aplicável;
- VI – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, inconsistência documental, divergência entre os produtos entregues e os documentos fiscais, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará suspenso até a regularização da pendência pela Contratada, sem ônus para a Administração.

9.7 O pagamento será realizado preferencialmente por meio de transferência bancária em conta corrente de titularidade da Contratada.

9.8 Sobre os pagamentos efetuados poderão ser realizadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

9.9 A Administração observará, no que couber, a ordem cronológica para realização dos pagamentos, conforme legislação vigente.

9.10 O pagamento efetuado pela Administração não isenta a Contratada de suas obrigações e responsabilidades contratuais, especialmente aquelas relacionadas à qualidade dos produtos fornecidos

10. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1. Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas oriundas do Fnde - Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE) e recursos da Prefeitura Municipal de Astorga (recurso livre).





10.2. Em cumprimento ao **art. 94 da Lei nº 14.133/2021**, a eficácia do contrato e de seus eventuais termos aditivos fica condicionada à sua respectiva divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), devendo o Município providenciar a publicação nos prazos legais estabelecidos pela legislação federal e replicados na **Resolução CD/FNDE nº 4/2026**.

11. REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato superveniente que eleve o custo dos bens registrados, observadas as disposições do **art. 82, § 5º e art. 124, inciso II, alínea 'd' da Lei nº 14.133/2021**, bem como as diretrizes de controle de preços de referência estipuladas no **art. 27 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026**, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

11.2 O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços realizará, periodicamente, pesquisa de mercado para verificação da compatibilidade dos preços registrados com os praticados no mercado, podendo utilizar bancos de preços oficiais, contratações similares, pesquisas junto a fornecedores, notas fiscais, sistemas eletrônicos ou outros meios idôneos de comprovação.

11.3 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará a detentora da Ata para negociar a redução dos preços registrados, visando restabelecer a compatibilidade com os valores de mercado.

11.4 Caso a negociação para redução dos preços não seja exitosa, a Administração poderá:

I – liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, desde que demonstrada a inviabilidade de manutenção dos preços registrados;

II – convocar os demais fornecedores registrados, observada a ordem de classificação;

III – revogar total ou parcialmente a Ata de Registro de Preços, quando não houver êxito nas negociações.

11.5 Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e a detentora da Ata comprovar, mediante documentação formal, a impossibilidade de cumprimento das obrigações assumidas em razão de fatos supervenientes, extraordinários, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, a Administração poderá promover a revisão dos preços registrados, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da contratação.

11.6 Os pedidos de revisão de preços deverão ser formalmente protocolados e devidamente instruídos com documentos que comprovem a efetiva alteração dos custos, tais como:

I – notas fiscais;

II – tabelas oficiais;

III – planilhas de composição de custos;

IV – índices setoriais;

V – pesquisas de mercado;

VI – demais documentos pertinentes.





11.7 A mera variação inflacionária, previsível ou inerente à atividade econômica, não será suficiente, por si só, para justificar a revisão dos preços registrados.

11.8 A Administração poderá indeferir pedidos de revisão desacompanhados de comprovação suficiente ou incompatíveis com os preços praticados no mercado.

11.9 Eventual revisão dos preços registrados produzirá efeitos somente após formalização por termo próprio e aprovação da autoridade competente.

11.10 A existência de preços registrados não obriga a Administração à contratação, facultando-se a realização de procedimento específico para aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

12. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado pelas servidoras Carla Sossai Rissato De Moraes, nutricionista do Secretaria de Educação, e Graziella Cavallari a Secretária Municipal de Educação. Telefone (44) 3234-3731 e a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas.

12.1. FISCAIS DE CONTRATO SETORIAIS DO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

A designação dos servidores para acompanhamento e fiscalização deste certame atende ao princípio da segregação de funções e aos ditames dos **artigos 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021**, competindo-lhes zelar pela fiel execução do fornecimento e cumprimento das metas de qualidade nutricional exigidas pela **Resolução CD/FNDE nº 4/2026**. Segue relação abaixo:

ADRIANA STOPPOCK SILVA

ANNA PAULA CAVALLARI

BERIVALDA DE JESUS DO PRADO SACHI

FERNANDA MARIA SENTINELLA FLÁVIA VÂNIA

ESTEVES COSTA JAQUELINE MAGRI DA SILVA

JOSIENE APARECIDA SERIBELLI

LUCIANA SGORLON

LUCIANE NOGUEIRA

MARLI BILATI DE CARVALHO MÍRIAM DE

FÁTIMA ROZA NORMA LOPES

ROSEMEIRE MARTINS

ZUSLAINE APARECIDA SERIGIOLI DE ALMEIDA

12.1.1 Quando a entrega for realizada diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino, o Fiscal setorial deverá atestar o recebimento e a qualidade dos bens e serviços na entrega ou comunicar formalmente ao respectivo setor da merenda e o Fiscal do contrato de eventuais irregularidades relacionadas à entrega dos produtos.





12.1.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes ao gestor do contrato.

13. FORMA DE EXECUÇÃO

13.1 O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM, sendo considerado critério de seleção em que a proposta mais vantajosa para administração é a de menor preço. Tendo em vista que os itens necessários já foram escolhidos, não havendo a necessidade de utilização de outro critério de julgamento.

13.2. As quantidades dos itens especificados neste Termo de Referência são estimativas para um período de 12 (doze) meses, podendo sofrer variações conforme a necessidade da Administração e disponibilidade orçamentária.

13.3. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, podendo ocorrer de maneira semanal, quinzenal ou mensal, conforme planejamento do Setor de Alimentação Escolar e demanda das unidades requisitantes.

13.3. A execução do objeto dar-se-á mediante emissão de Nota de Empenho e cronograma de entrega, contendo a descrição dos itens, quantitativos, locais de entrega e prazos, constituindo ordem formal de fornecimento.

13.4. As comunicações oficiais entre a Administração e a Contratada serão realizadas por meio eletrônico institucional (e-mail oficial), podendo ser utilizados outros meios formais devidamente registrados no processo administrativo.

13.5. O envio da Nota de Empenho e do cronograma de entrega será realizado em formato digital (PDF ou equivalente), sendo de responsabilidade da Contratada manter seus dados cadastrais e contatos atualizados durante toda a vigência contratual.

13.6. A utilização de aplicativos de mensagens poderá ocorrer apenas de forma complementar, sem substituição dos meios oficiais de comunicação, e desde que haja registro e confirmação por meio eletrônico institucional.

13.7. A Contratada deverá cumprir integralmente as condições, prazos e quantidades estabelecidas na Nota de Empenho e no cronograma de entrega, não sendo admitidas alegações de desconhecimento das solicitações formalmente encaminhadas pela Administração.

14. Para postergação do contrato

13.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência inicial de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovados o interesse público e a manutenção da vantajosidade econômica.

14.2. A prorrogação contratual será admitida quando se tratar de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, considerando a essencialidade do serviço público educacional, a regularidade da demanda e a necessidade de continuidade do abastecimento das unidades escolares.

14.3. A prorrogação dependerá de autorização expressa da autoridade competente, mediante processo administrativo devidamente instruído com os seguintes elementos:

I – relatório de execução contratual demonstrando a regularidade do fornecimento;





- II – justificativa formal do interesse da Administração na continuidade da contratação;
- III – comprovação de que os preços permanecem economicamente vantajosos em relação ao mercado;
- IV – manifestação formal da Contratada quanto ao interesse na prorrogação;
- V – comprovação da manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação;
- VI – pesquisa de preços atualizada.

14.4. A vantajosidade econômica será aferida mediante pesquisa de mercado, podendo ser utilizados parâmetros oficiais, contratações similares, bancos de preços públicos e demais fontes idôneas.

14.5. A ausência de vantajosidade econômica ou de regularidade na execução contratual impedirá a prorrogação do ajuste.

14.6. Cada prorrogação deverá ser formalizada por termo aditivo, devidamente motivado e publicado na forma da legislação vigente.

Astorga, 26 de junho de 2026

Graziella Cavallari
Secretária de Educação



ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº077/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº032/2026
(REGISTRO DE PREÇOS)

O Município de Astorga, pessoa jurídica de direito público, com sede na avenida Dr. José Soares de Azevedo, nº 48, Centro, na cidade de Astorga/PR., inscrito no CNPJ sob o nº 75.743.377/0001-30, neste ato representado pela prefeita municipal a Sra. Suzie Aparecida Pucillo Zanatta, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 049/2023, em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para eventuais Aquisições de produtos de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar do Município de Astorga/Pr., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

OBS: A proposta de preços deverá observar a descrição especificada no termo de referência

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total.

2.2. O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de R\$

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

2.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE ASTORGA-PR, inscrito no CNPJ sob o nº 75.743.377/0001-30.

2.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESAO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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



5. MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. O regime de execução, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro de Preços.

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

6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

6.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

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

6.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 6.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

6.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

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

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

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

6.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

6.5. O registro a que se refere o item 6.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

6.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 6.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:



6.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

6.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

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

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

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

6.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, observando o item 6.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 6.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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



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

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 6.7.

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 8.2 e no item 8.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado, quando o fornecedor:

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



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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 193, § 1º, II do Decreto nº 049, de 2023; ou

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

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

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por ato administrativo do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

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

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

11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. . A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado pelas servidoras Carla Sossai Rissato De Moraes, nutricionista do Secretaria de Educação, e Graziella Cavallari a Secretária Municipal de Educação. Telefone (44) 3234-3731 e a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas

11.2. FISCAIS DE CONTRATO SETORIAIS DO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

ADRIANA STOPPOCK SILVA

ANNA PAULA CAVALLARI

BERIVALDA DE JESUS DO PRADO SACHI

FERNANDA MARIA SENTINELLA FLÁVIA VÂNIA

ESTEVES COSTA JAQUELINE MAGRI DA SILVA



JOSIENE APARECIDA SERIBELLI
LUCIANA SGORLON
LUCIANE NOGUEIRA
MARLI BILATI DE CARVALHO MÍRIAM DE
FÁTIMA ROZA NORMA LOPES
ROSEMEIRE MARTINS
ZUSLAINE APARECIDA SERIGIOLI DE ALMEIDA

12. CLÁUSULA ANTIFRAUDE E ANTICORRUPÇÃO

12.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção prevista na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, e se comprometem que, para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

12.2.O Contratado deve permitir e deve fazer com que seus agentes (declarados ou não), subcontratados, subconsultores, prestadores de serviços, fornecedores e funcionários, permitam que o Banco e/ou pessoas designadas pelo Banco Mundial inspecionem o local e/ou as contas, registros e outros documentos relacionados com o processo de aquisição, seleção e/ou execução de contrato, e ter tais contas, registros e outros documentos auditados por auditores nomeados pelo Banco Mundial.

12.3.Deve o Contratado, assim como, seus subcontratados atender ao determinado no Anexo II – Diretrizes Anticorrupção – BIRD, que preveem, entre outros, que atos destinados a impedir substancialmente o exercício dos direitos de inspeção e auditoria do Banco Mundial constituem uma prática proibida sujeita à rescisão do contrato (bem como a uma declaração de inelegibilidade de acordo com os procedimentos de sanções vigentes do Banco Mundial).

13. CLÁUSULA SALVAGUARDAS AMBIENTAIS E SOCIAIS

13.1.O fornecedor deverá assegurar ao Estado o atendimento às obrigações legais, tanto na esfera federal quanto estadual, ao que se refere às questões sociais e ambientais e às Normas Ambientais e Sociais do Banco Mundial, garantindo a seguridade social de seus empregados, o atendimento à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), o cuidado com a saúde e segurança do trabalhador, o combate ao assédio moral e sexual, além da observância e comprometimento com a conservação e preservação do meio ambiente.



14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste não estabelecidas nos presente instrumento, encontram-se definidas no Termo de Referência, ANEXO I do edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Astorga-PR, ____ de ____ de ____.

MUNICÍPIO DE ASTORGA-PR.

FORNECEDOR

Testemunhas:

1) _____

Nome:

CPF nº

2) _____

Nome:

CPF nº



ANEXO I - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



ANEXO I - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade





ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 077/2026
PREGÃO Nº 032/2026 – FORMATO ELETRÔNICO

PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social:

Nome de Fantasia (se houver):

CNPJ nº

Endereço:

OBS: A proposta de preços deverá observar a descrição especificada no termo de referência

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total.

Valor Global da Proposta (por extenso):

Prazo de validade da proposta:

Representante:	Nome:
	CPF:
	RG:

Obs; Indicar preposto para alinhamento das ações:

Nome: _____ RG: _____ CPF: _____

Endereço: _____ Telefone: _____ Email: _____

Cumpre-nos informar-lhes ainda que examinamos os documentos da licitação, inteirando-nos dos mesmos para elaboração da presente proposta.

E em consonância aos referidos documentos, declaramos que:

1 - Que estamos cientes e concordamos com os Termos do Edital em epígrafe e das cláusulas da minuta da Ata de Registro de Preços em anexo;

2 - Que o prazo de validade da presente proposta, é de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura do certame;

3 - Que nos preços apresentados já estão contemplados todos os impostos;

4 - **Que o custo do objeto não ultrapassa o valor da proposta ou existem custos de oportunidade capazes de justificar o valor da oferta;**

5 - **Que o prazo de entrega é o constante no anexo I do Edital de Abertura do Certame.**

6 - A Nota Fiscal/Fatura deve, obrigatoriamente, ser entregue junto com o objeto, e conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do Edital, o número do item e a quantidade do equipamento entregue, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do objeto e posterior liberação da Nota Fiscal para pagamento;

Obs.: O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no edital.

Sendo considerada inexecutável a proposta, na hipótese de que trata o **caput**, poderão ser efetuadas diligências para que a empresa comprove:

Local e data.

Identificação e assinatura do representante ou credenciado

→A licitante deverá preencher sua proposta, conforme item 7.1 deste Edital.

→Emitir em papel timbrado da empresa e apor carimbo da empresa juntamente com a assinatura do seu representante





DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Órgão: Secretaria Municipal de Educação

Setor Requisitante: Seção da Merenda Escolar

Responsável pela Demanda: Chefe da Merenda Escolar

E-mail: educacao@astorga.pr.gov.br / setormerendaescolar.astorga@gmail.com

Nome da Secretária: Graziella Cavallari

1. Justificativa da Necessidade e do Objeto

A presente demanda visa à instauração de processo licitatório para a aquisição parcelada de gêneros alimentícios comuns (perecíveis e não perecíveis), pelo período de 12 (doze) meses, destinados ao atendimento das seguintes demandas específicas da área da Educação:

1. **Estudantes da Rede Municipal de Ensino:** Alunos matriculados nas Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs/Creches) do Município de Astorga-PR, em estrita observância ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
2. **Estudantes da APAE de Astorga-PR:** Atendimento complementar em conformidade com o plano de atendimento à educação especial do Município e diretrizes do PNAE;
3. **Servidores/Corpo de Funcionários da Educação:** Fornecimento exclusivo de refeições/insumos destinados aos profissionais e servidores em serviço na rede municipal de ensino.

Razoabilidade e Especificação dos Itens por Público-Alvo:

- **Creches/CMEIs:** Os itens alimentícios serão selecionados estritamente em conformidade com o cardápio e os parâmetros nutricionais da primeira infância fixados pela Resolução CD/FNDE nº 4/2026. Produtos com restrição para esta faixa etária (tais como o *Item Achocolatado em Pó* e o *Item Açúcar Cristal*) não serão destinados aos CMEIs, cabendo ao Departamento de Nutrição zelar pela distribuição e aplicação rigorosamente segregada dos insumos nas unidades.
- **Corpo de Funcionários e Acompanhamento:** Os insumos destinados ao consumo dos servidores municipais da educação serão quantificados separadamente no Termo de Referência, com controle de consumo próprio.

Segregação Obrigatória das Fontes de Custeio e Empenho (Conformidade Legal):



Em estrito cumprimento à Lei nº 14.133/2021 e às normas do FNDE, **é vedada a utilização de recursos federais ou municipais vinculados ao PNAE para o custeio de alimentos destinados ao corpo de funcionários/servidores ou a despesas alheias aos estudantes beneficiários diretos do programa.**

A emissão das Notas de Empenho observará rigorosamente a seguinte diferenciação de fontes de recursos no momento da contratação e execução contratual:

- **Recursos Vinculados ao PNAE :** Destinados exclusivamente à aquisição dos gêneros alimentícios consumidos pelos estudantes matriculados nas Escolas Municipais, CMEIs e na APAE (conforme repasse federal).
- **Recursos Próprios / Fonte Livre:** Destinados ao custeio da alimentação do corpo de funcionários/servidores da Educação.

2. Quantidade de Material a ser Adquirida e Locais de Entrega

- **Quantitativos:** As quantidades foram estimadas para o período de 12 (doze) meses (exercícios 2026/2027), calculadas com base no histórico de consumo anterior, na previsão de matrículas e nos cardápios elaborados pelo Setor de Nutrição, discriminando-se no ETP e no TR as cotas destinadas aos estudantes (PNAE) e aos servidores (Fonte Livre).
- **Locais de Entrega:** As entregas serão efetuadas de forma parcelada, diretamente nas unidades escolares (Escolas Municipais e CMEIs) , na sede da APAE e na Secretaria de Educação de Astorga-PR, conforme cronograma e endereços a serem detalhados no Termo de Referência.

3. Previsão de Data para Início da Requisição

Outubro de 2026, considerando o encerramento do processo licitatório vigente em setembro/2026, garantindo a continuidade e a não interrupção do fornecimento da alimentação.

4. Equipe de Planejamento da Contratação

- **Elaboração do ETP, TR e Fiscalização do Contrato:** *Carla Sossai Rissato de Moraes* – Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação.

Astorga, 23 de julho de 2026





TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente termo de referência tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios para o período de 12 (doze) meses entre o ano de 2026 e para 2027, destinados a Merenda Escolar para atender os alunos matriculados nas Escolas, Centros de Educação Infantil do Município de Astorga, a APAE de Astorga – PR e a Secretaria de Educação e seus corpo de funcionários.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir a oferta de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, em atendimento ao disposto no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal de 1988, bem como às diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do PNAE, em consonância com os parâmetros da **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos educandos e deve assegurar oferta de alimentos adequados, saudáveis, seguros e compatíveis com as necessidades nutricionais dos alunos, respeitando-se a faixa etária, as condições de saúde, os hábitos alimentares, a cultura local e as necessidades alimentares específicas.

A aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessária para atendimento dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição do Departamento Municipal de Educação, observando-se os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, visando contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes da rede pública municipal.

As quantidades estimadas foram definidas com base:

- no histórico de consumo de exercícios anteriores;
- no número estimado de alunos atendidos pela rede municipal;
- na previsão de execução dos cardápios escolares;



- e na necessidade de manutenção regular do abastecimento das unidades escolares durante o período de 12 (doze) meses.

A contratação pretendida mostra-se indispensável à continuidade da prestação do serviço público de alimentação escolar, evitando desabastecimento e prejuízos ao atendimento nutricional dos alunos.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

3.1 Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas;

3.2 Prover a contratada nome e telefone dos responsáveis pelo recebimento e aceite dos produtos;

3.3 Receber os produtos e conferir as especificações técnicas com as constantes neste termo de referência e na proposta da contratada;

3.4 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado;

3.5 Recusar os produtos na hipótese de desconformidade com as especificações solicitadas;

3.6 Comunicar, por escrito, à contratada quaisquer irregularidades verificadas nos produtos fornecidos;

3.7 Comunicar, por escrito, à contratada o não recebimento dos produtos, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas no edital ou na proposta apresentada.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 Executar o fornecimento dos gêneros alimentícios em conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade, condições de acondicionamento, exigências sanitárias e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na proposta vencedora.

4.2 Responsabilizar-se pelo transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados pela Contratante, observando as condições



adequadas de conservação, higiene, acondicionamento e controle de temperatura, quando aplicável, bem como pelos custos inerentes à execução do objeto.

4.3 Entregar os produtos nos prazos, locais, horários e quantidades estabelecidos neste Termo de Referência e no cronograma de fornecimento expedido pela Contratante.

4.4 Substituir, às suas expensas, os produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, impróprios para consumo, com prazo de validade inadequado, deteriorados, avariados ou que apresentem qualquer tipo de não conformidade, no prazo máximo de 02 (dois) dias para produtos perecíveis e 05 (cinco) dias para produtos não perecíveis, contados da notificação da Contratante.

4.5 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pela Contratante.

4.6 Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e demais obrigações legais decorrentes da execução do contrato.

4.7 Cumprir integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente aquelas expedidas pela ANVISA, Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

4.8 Garantir que os produtos entregues estejam dentro do prazo de validade adequado ao consumo, observadas as exigências de fabricação, armazenamento, transporte e conservação previstas na legislação vigente.

4.9 Utilizar veículos apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, adequados ao transporte de gêneros alimentícios, conforme exigências da legislação sanitária aplicável.

4.10 Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

4.11 Fica vedada a subcontratação total do objeto contratado, admitindo-se apenas a subcontratação parcial de atividades acessórias, desde que previamente autorizada pela Contratante.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA:

5.1 A exigência de apresentação de amostra/prova de conceito restringe-se **exclusivamente aos itens expressamente identificados na Tabela de Itens (Anexo I)** deste Termo de Referência, sendo **vedada** a solicitação superveniente de amostras para itens não assinalados previamente na fase preparatória. A amostra será solicitada **exclusivamente ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar** na disputa de lances, após a fase de negociação e verificação de conformidade do preço proposto, antecedendo a habilitação.



A exigência justifica-se pelo risco sanitário, necessidade de verificação sensorial, padrão de rendimento, gordura e cocção de produtos de origem animal e perecíveis de alta sensibilidade.

5.2 A análise das amostras será realizada pela Comissão de Avaliação de Amostras da Secretaria Municipal de Educação de Astorga, composta pelas seguintes servidoras:

I – Carla Sossai Rissato de Moraes – Nutricionista;

II – Adelina Maria Dobeis – Merendeira;

III – Rafaela Farias – Chefe da Alimentação Escolar.

- A empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos itens indicados.
- O licitante convocado terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da notificação oficial via sistema eletrônico, para protocolar a(s) amostra(s) no seguinte endereço:
- **Local:** Secretaria de Educação / Seção da Alimentação Escolar — *Rua Bahia, 263-Astorga-PR* **Horário:** Das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 16h30.

As amostras deverão ser entregues acondicionadas na **embalagem original comercial do fabricante**, devidamente lacradas, identificadas com o nome da empresa licitante, número do item e número do processo licitatório, acompanhadas de:

a) Ficha Técnica do fabricante;

b) Comprovação do Selo de Inspeção Oficial (SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA) para produtos de origem animal.

I

5.3 A dispensa da apresentação de amostra física prevista no item anterior ficará condicionada à manifestação técnica da nutricionista responsável ou da Comissão de Avaliação de Amostras, devidamente motivada nos autos do processo administrativo, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade.

5.4 O requerimento de amostras tem por finalidade assegurar a qualidade mínima pretendida e verificar a adequação dos produtos às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.5 Deverá ser apresentada 01 (uma) amostra de cada produto solicitado, devidamente identificada, acondicionada em embalagem lacrada e acompanhada da relação dos itens entregues.

5.6 Na avaliação técnica e sensorial dos produtos serão observados, dentre outros, os seguintes critérios:



- I – identificação do produto;
- II – marca;
- III – composição e ingredientes;
- IV – prazo de validade;
- V – número do lote;
- VI – dados do fabricante;
- VII – registro nos órgãos competentes, quando exigido;
- VIII – peso e/ou volume;
- IX – tipo e integridade da embalagem;
- X – qualidade do produto;
- XI – características sensoriais, incluindo cor, textura, aroma e sabor;
- XII – tabela nutricional;
- XIII – adequação às especificações do Termo de Referência.

5.7 Será considerada reprovada a amostra que:

- I – estiver em desacordo com as especificações técnicas;
- II – apresentar qualidade inferior à exigida;
- III – não atender às exigências sanitárias;
- IV – apresentar características incompatíveis com o consumo escolar;
- V – deixar de atender às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.7.1 A comissão de avaliação e a nutricionista responsável observarão rigorosamente os critérios de restrição de ingredientes, limites de açúcares, sódio e gorduras saturadas dispostos no Capítulo IV da **Resolução CD/FNDE nº 4/2026** no momento da análise técnica e sensorial das amostras.

5.8 Em caso de reprovação da amostra da empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar, a Administração convocará a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de amostra, sucessivamente, até a obtenção de produto aprovado.

5.9 As amostras fornecidas poderão ser abertas, manipuladas, preparadas ou consumidas para fins de análise técnica e sensorial, não sendo objeto de devolução.

5.10 Após a conclusão da análise, os produtos remanescentes poderão ser destinados ao consumo nas unidades escolares ou doados a entidades



filantrópicas, observadas as condições adequadas de conservação e consumo.

6. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DA ENTREGA

6.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho e cronograma de entrega expedido pelo Departamento Municipal de Educação do Município de Astorga.

6.2 O cronograma de entrega será encaminhado à Contratada por e-mail, aplicativo de mensagens, sistema eletrônico ou outro meio formal de comunicação, cabendo à empresa manter atualizados seus dados cadastrais e contatos durante toda a execução contratual.

6.3 Os produtos deverão ser entregues rigorosamente conforme as marcas, especificações técnicas, padrões de qualidade, características nutricionais e condições aprovadas pela Administração.

6.4 Eventual solicitação de substituição de marca somente poderá ocorrer mediante justificativa formal da Contratada e prévia autorização expressa da Administração, desde que mantidas ou superadas as especificações técnicas, nutricionais e padrões de qualidade inicialmente aprovados.

6.5 Considerando a natureza essencial da alimentação escolar, a perecibilidade dos gêneros alimentícios, a necessidade de preservação da qualidade nutricional e sanitária dos produtos, bem como a continuidade do serviço público, a Contratada deverá possuir capacidade operacional e logística suficiente para realizar as entregas nos seguintes prazos máximos:

- I – até 2 dias útil para produtos perecíveis, refrigerados, congelados, hortifrutigranjeiros, panificados e demais itens de alta perecibilidade;
- II – até 05 (cinco) dias úteis para produtos não perecíveis.

6.5.1 Para fins de contagem dos prazos previstos neste Termo de Referência, serão considerados apenas dias úteis, excluindo-se sábados, domingos, feriados e dias sem expediente administrativo no Município.

6.5.2 Em situações emergenciais que possam comprometer a continuidade da alimentação escolar, a Administração poderá solicitar reposição extraordinária, devendo a Contratada realizar a entrega no prazo máximo de dois dias horas corridas após a solicitação formal.

6.6 As entregas poderão ocorrer de forma fracionada, conforme cronograma expedido pelo Setor de Alimentação Escolar, inclusive com alterações decorrentes de recessos, feriados, calendário escolar, eventos ou necessidades administrativas supervenientes.

6.7 Não serão aceitas entregas parciais, salvo quando previamente autorizadas pela Administração.



6.8 Os produtos deverão ser entregues acompanhados da respectiva Nota Fiscal e Nota de Empenho, contendo todas as informações exigidas pela legislação aplicável.

6.9 O recebimento dos produtos ocorrerá em dias e horários previamente estabelecidos pelo Setor requisitante, no período compreendido entre 08h00min e 16h00min, não sendo admitidas entregas fora do horário autorizado.

6.10 O recebimento provisório consistirá na verificação preliminar da quantidade, integridade das embalagens, condições de transporte, temperatura, características sensoriais aparentes e conformidade com o pedido realizado.

6.11 O recebimento definitivo ocorrerá após conferência técnica, quantitativa e sanitária dos produtos, mediante certificação na Nota Fiscal ou emissão de Termo de Recebimento Definitivo.

6.12 Caso sejam constatadas irregularidades, produtos deteriorados, avariados, fora das especificações, com validade inadequada ou em desacordo com este Termo de Referência, a Contratada deverá promover a substituição integral no prazo máximo de:

I – 24 (vinte e quatro) horas corridas para produtos perecíveis;

II – 05 (cinco) dias úteis para produtos não perecíveis.

6.13 Todas as despesas relativas à embalagem, transporte, frete, seguros, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais correrão exclusivamente por conta da Contratada.

6.14 O descarregamento dos produtos será de inteira responsabilidade da Contratada, incluindo fornecimento de mão de obra necessária à execução da entrega.

6.15 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de higiene, conservação e acondicionamento, com embalagens íntegras, sem violação, rachaduras, furos, vazamentos, amassamentos, umidade, sujidades ou qualquer sinal de deterioração.

6.16 Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos apropriados, higienizados e refrigerados quando necessário, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis.

6.17 Os veículos utilizados no transporte de produtos congelados e refrigerados deverão possuir controle adequado de temperatura, termômetros em perfeito funcionamento e equipamentos compatíveis com a manutenção da cadeia fria, observadas as temperaturas exigidas pela legislação sanitária vigente.

6.18 Os funcionários responsáveis pela entrega deverão apresentar-se devidamente uniformizados e em adequadas condições de higiene,



utilizando equipamentos de proteção individual compatíveis com a atividade exercida.

6.19 A Contratada deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o prazo, a qualidade, a regularidade ou a continuidade do fornecimento.

6.20 A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade civil, administrativa e contratual da Contratada quanto à perfeita execução do objeto.

6.21 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente, mediante interesse da Administração.

6.22 Considerando a natureza perecível dos gêneros alimentícios, a necessidade de preservação da qualidade nutricional, sanitária e organoléptica dos produtos, bem como a continuidade do abastecimento da alimentação escolar, a Contratada deverá possuir estrutura logística e operacional compatível com a execução do objeto, apta a assegurar o cumprimento dos prazos de entrega e reposição estabelecidos neste Termo de Referência.

6.23 A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar diligências para verificação das condições de armazenamento, transporte, acondicionamento, capacidade logística e cumprimento das exigências sanitárias relacionadas à execução contratual.

7. LOCAIS DE ENTREGA

A entrega deverá ser efetuada nos seguintes locais:

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL BRANCA ELIZA MENEZES MEIRELLES

Endereço: Rua Kaloré, s/n – Jardim Londrina

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DEUS MENINO

Endereço: Rua Paraná, s/n – Tupinambá

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO PAULO II

Endereço: Rua José Abrahão Keide, 1.230

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOSEFA MUNHOZ DE OLIVEIRA

Endereço: Rua Atilio Pelisson, s/n - Conjunto Vitória Régia

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL NOSSA SENHORA APARECIDA

Endereço: Rua Mato Grosso, 649 – Distrito de Içara



PROFESSORA MARLEMARLI LOURENÇO RECHETTE

Endereço: Rua São Sebastião, 300 - Jardim Paraná

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SANTA TEREZINHA

Endereço: Av. João Daniel Machado Benetti, s/n – Santa Zélia

ESCOLA MUNICIPAL ALBERTO BONINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Maringá, s/n – Distrito de Tupinambá

ESCOLA MUNICIPAL ALFREDO SOFIENTINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua São Luiz, 371 – Vila Nova

ESCOLA MUNICIPAL AMÁBILE TONETTO POZZOBON - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av. Presidente Epitácio, 1511 – Vila Olívia

ESCOLA MUNICIPAL ANTENOR BALAROTTI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Paulo Tadashi Satomi, 581 – Vila Samuel

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DANIEL MACHADO BENETTI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av. João Daniel Machado Benetti, s/n – Distrito de Santa Zélia

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO FREIRE DE CARVALHO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Ulisses de Medeiros, s/n – Distrito de Içara

ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR CELSO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av Presidente Epitácio, 349

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA MARIA CELESTINA MACHADO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua José Gimenes, 500

APAE

Endereço: Rua Paulo Tadashi Satomi, 260

UAB- Polo de Apoio Presencial - Astorga

Endereço: Rodovia PR 454, Contorno Norte, Campus Avançado do IFPR/UAB CEP: 86730-000. Astorga - PR.



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Endereço: rua bahia ,263

8. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

8.1 A verificação da qualidade dos gêneros alimentícios será realizada pelo Setor de Alimentação Escolar e/ou por comissão designada pelo Departamento Municipal de Educação do Município de Astorga, no ato do recebimento dos produtos, mediante conferência quantitativa, qualitativa e sanitária, podendo ser registradas nas guias de entrega, relatórios próprios ou demais documentos de fiscalização quaisquer irregularidades constatadas.

8.2 Todos os produtos deverão ser conferidos na presença do entregador ou representante da Contratada, sendo avaliados quanto às características sensoriais, integridade, acondicionamento, temperatura, rotulagem e demais requisitos previstos neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

8.3 Os produtos deverão apresentar padrões adequados de qualidade, conservação e segurança alimentar, observando as normas expedidas pela ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

8.4 Os produtos perecíveis, especialmente carnes, congelados, refrigerados e hortifrutigranjeiros, deverão apresentar características organolépticas próprias e adequadas ao consumo, sendo imediatamente rejeitados quando apresentarem sinais de deterioração, descongelamento inadequado, contaminação, alteração de odor, coloração irregular, textura imprópria ou qualquer condição incompatível com o consumo humano.

8.5 Os produtos perecíveis não poderão apresentar:

- I – resíduos excessivos de sangue ou líquidos;
- II – acúmulo de gelo, cristais de gelo ou sinais de congelamento;
- III – embalagens violadas, danificadas ou inadequadas;
- IV – sinais de deterioração, fermentação ou contaminação;
- V – temperatura inadequada para conservação.

8.6 Os produtos deverão apresentar, no mínimo, as seguintes características:

- I – aspecto próprio e característico de cada produto;
- II – consistência adequada, não amolecida, pegajosa ou deteriorada;
- III – cor característica, sem manchas, escurecimento ou alterações incompatíveis;
- IV – odor próprio, sem sinais de ranço, fermentação ou deterioração;
- V – embalagem íntegra e adequada ao acondicionamento do produto.

8.7 Todos os produtos deverão estar rotulados em conformidade com a legislação vigente, contendo de forma clara, legível e indelével, no mínimo, as seguintes informações:

- I – nome do produto;



- II – identificação do fabricante ou fornecedor;
- III – endereço do fabricante;
- IV – CNPJ;
- V – número de registro nos órgãos competentes, quando exigido, inclusive SIF, SIE, SIM ou equivalentes;
- VI – data de fabricação;
- VII – prazo de validade;
- VIII – lote;
- IX – instruções de armazenamento e conservação;
- X – peso líquido;
- XI – composição e informações nutricionais, quando aplicável.

8.8 Os produtos entregues deverão possuir prazo de validade compatível com o período estimado de consumo pela Administração, não sendo aceitos produtos com validade próxima ao vencimento que possam comprometer o armazenamento ou utilização nas unidades escolares.

8.9 Sempre que constatada má qualidade, inadequação ao consumo, descumprimento das especificações técnicas, irregularidade sanitária ou qualquer desconformidade dos produtos, mesmo após o recebimento provisório ou definitivo, o responsável pela unidade escolar ou pelo Setor de Alimentação Escolar comunicará formalmente a ocorrência à Contratada para imediata substituição dos produtos, sem ônus para a Administração.

8.10 A rejeição parcial ou total dos produtos não isenta a Contratada das responsabilidades civis, administrativas, sanitárias e contratuais decorrentes da execução do objeto.

8.11 A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar inspeções, diligências, solicitações de documentos técnicos, laudos, certificados sanitários, testes de qualidade ou demais procedimentos necessários à verificação da conformidade dos produtos fornecidos.

8.12 O recebimento dos produtos pela Administração não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade, segurança, integridade e adequação dos gêneros alimentícios fornecidos durante todo o período de validade e consumo.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura eletrônica, devidamente atestada pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato e acompanhada dos documentos comprobatórios exigidos para a liquidação da despesa.

9.2 O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade



dos produtos entregues com as especificações constantes neste Termo de Referência, no edital, na proposta vencedora e na Nota de Empenho, mediante certificação pelo setor competente.

9.3 A Nota Fiscal/Fatura deverá:

- I – ser emitida em nome do Município de Astorga;
- II – conter a discriminação detalhada dos produtos fornecidos;
- III – indicar o número do processo licitatório, da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato administrativo, quando houver;
- IV – ser apresentada sem rasuras, emendas ou inconsistências;
- V – estar acompanhada da respectiva Nota de Empenho, quando exigido pela Administração.

9.4 O pagamento somente será realizado após:

- I – atesto do Fiscal e/ou Gestor do Contrato;
- II – comprovação do recebimento definitivo;
- III – verificação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da Contratada.

9.5 Para fins de pagamento, a Contratada deverá manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e regularidade exigidas no processo licitatório, especialmente:

- I – regularidade perante a Fazenda Federal;
- II – regularidade perante a Fazenda Estadual;
- III – regularidade perante a Fazenda Municipal;
- IV – regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- V – regularidade relativa à Seguridade Social – INSS, quando aplicável;
- VI – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, inconsistência documental, divergência entre os produtos entregues e os documentos fiscais, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará suspenso até a regularização da pendência pela Contratada, sem ônus para a Administração.

9.7 O pagamento será realizado preferencialmente por meio de transferência bancária em conta corrente de titularidade da Contratada.

9.8 Sobre os pagamentos efetuados poderão ser realizadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

9.9 A Administração observará, no que couber, a ordem cronológica para realização dos pagamentos, conforme legislação vigente.

9.10 O pagamento efetuado pela Administração não isenta a Contratada de suas obrigações e responsabilidades contratuais, especialmente aquelas relacionadas à qualidade dos produtos fornecidos



10. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes do presente certame correrão à conta de dotações orçamentárias específicas do Município de Astorga-PR, alocadas no orçamento da Secretaria Municipal de Educação. Em estrita observância à legislação federal do PNAE (Resolução CD/FNDE nº 4/2026) e à Lei nº 14.133/2021, **é expressamente vedada a utilização de recursos oriundos do PNAE/FNDE para o custeio de despesas com alimentação voltadas ao corpo de funcionários/servidores** ou a qualquer público alheio aos estudantes beneficiários do programa.

A Contratada deverá, **obrigatoriamente, emitir Notas Fiscais segregadas**, correspondendo exatamente a cada Nota de Empenho emitida:

- a) Nota Fiscal específica para os produtos fornecidos aos estudantes (com indicação do empenho do PNAE);
- b) Nota Fiscal específica para os produtos fornecidos aos servidores/corpo de funcionários (com indicação do empenho de Fonte Livre).

O descumprimento do faturamento segregado acarretará a recusa do atesto pela Fiscalização do Contrato até a devida regularização pela Contratada.

Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas oriundas do Fnde - Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE) e recursos da Prefeitura Municipal de Astorga (recurso livre).

Em cumprimento ao **art. 94 da Lei nº 14.133/2021**, a eficácia do contrato e de seus eventuais termos aditivos fica condicionada à sua respectiva divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), devendo o Município providenciar a publicação nos prazos legais estabelecidos pela legislação federal e replicados na **Resolução CD/FNDE nº 4/2026**.

11. REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato superveniente que eleve o custo dos bens registrados, observadas as disposições do **art. 82, § 5º e art. 124, inciso II, alínea 'd' da Lei nº 14.133/2021**, bem como as diretrizes de controle de preços de referência estipuladas no **art. 27 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026**, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

11.2 O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços realizará, periodicamente, pesquisa de mercado para verificação da compatibilidade dos preços registrados com os praticados no mercado, podendo utilizar



bancos de preços oficiais, contratações similares, pesquisas junto a fornecedores, notas fiscais, sistemas eletrônicos ou outros meios idôneos de comprovação.

11.3 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará a detentora da Ata para negociar a redução dos preços registrados, visando restabelecer a compatibilidade com os valores de mercado.

11.4 Caso a negociação para redução dos preços não seja exitosa, a Administração poderá:

- I – liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, desde que demonstrada a inviabilidade de manutenção dos preços registrados;
- II – convocar os demais fornecedores registrados, observada a ordem de classificação;
- III – revogar total ou parcialmente a Ata de Registro de Preços, quando não houver êxito nas negociações.

11.5 Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e a detentora da Ata comprovar, mediante documentação formal, a impossibilidade de cumprimento das obrigações assumidas em razão de fatos supervenientes, extraordinários, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, a Administração poderá promover a revisão dos preços registrados, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da contratação.

11.6 Os pedidos de revisão de preços deverão ser formalmente protocolados e devidamente instruídos com documentos que comprovem a efetiva alteração dos custos, tais como:

- I – notas fiscais;
- II – tabelas oficiais;
- III – planilhas de composição de custos;
- IV – índices setoriais;
- V – pesquisas de mercado;
- VI – demais documentos pertinentes.

11.7 A mera variação inflacionária, previsível ou inerente à atividade econômica, não será suficiente, por si só, para justificar a revisão dos preços registrados.

11.8 A Administração poderá indeferir pedidos de revisão desacompanhados de comprovação suficiente ou incompatíveis com os preços praticados no mercado.

11.9 Eventual revisão dos preços registrados produzirá efeitos somente após formalização por termo próprio e aprovação da autoridade competente.

11.10 A existência de preços registrados não obriga a Administração à contratação, facultando-se a realização de procedimento específico para aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em



igualdade de condições.

12. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

12.1 A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado pelas servidoras Carla Sossai Rissato De Moraes, nutricionista do Secretaria de Educação, e Graziella Cavallari a Secretária Municipal de Educação. Telefone (44) 3234-3731 e a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas.

12.2 FISCAIS DE CONTRATO SETORIAIS DO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

A designação dos servidores para acompanhamento e fiscalização deste certame atende ao princípio da segregação de funções e aos ditames dos **artigos 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021**, competindo-lhes zelar pela fiel execução do fornecimento e cumprimento das metas de qualidade nutricional exigidas pela **Resolução CD/FNDE nº 4/2026**. Segue relação abaixo:

ADRIANA STOPPOCK SILVA
ANNA PAULA CAVALLARI
BERIVALDA DE JESUS DO PRADO
SACHI FERNANDA MARIA
SENTINELLA FLÁVIA VÂNIA
ESTEVES COSTA JAQUELINE
MAGRI DA SILVA
JOSIENE APARECIDA
SERIBELLI LUCIANA
SGORLON
LUCIANE NOGUEIRA
MARLI BILATI DE
CARVALHO MÍRIAM DE
FÁTIMA ROZA NORMA
LOPES
ROSEMEIRE MARTINS
ZUSLAINE APARECIDA SERIGIOLI DE ALMEIDA

12.2.1 Quando a entrega for realizada diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino, o Fiscal setorial deverá atestar o recebimento e a qualidade dos bens e serviços na entrega ou comunicar formalmente ao respectivo setor da merenda e o Fiscal do contrato de eventuais irregularidades relacionadas à entrega dos produtos.

12.2.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos



fiscais deverão ser solicitadas, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes ao gestor do contrato.

12 FORMA DE EXECUÇÃO

12.1 O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM, sendo considerado critério de seleção em que a proposta mais vantajosa para administração é a de menor preço. Tendo em vista que os itens necessários já foram escolhidos, não havendo a necessidade de utilização de outro critério de julgamento.

12.2 As quantidades dos itens especificados neste Termo de Referência são estimativas para um período de 12 (doze) meses, podendo sofrer variações conforme a necessidade da Administração e disponibilidade orçamentária.

12.3 O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, podendo ocorrer de maneira semanal, quinzenal ou mensal, conforme planejamento do Setor de Alimentação Escolar e demanda das unidades requisitantes.

12.4 A execução do objeto dar-se-á mediante emissão de Nota de Empenho e cronograma de entrega, contendo a descrição dos itens, quantitativos, locais de entrega e prazos, constituindo ordem formal de fornecimento.

12.5 As comunicações oficiais entre a Administração e a Contratada serão realizadas por meio eletrônico institucional (e-mail oficial), podendo ser utilizados outros meios formais devidamente registrados no processo administrativo.

12.6 O envio da Nota de Empenho e do cronograma de entrega será realizado em formato digital (PDF ou equivalente), sendo de responsabilidade da Contratada manter seus dados cadastrais e contatos atualizados durante toda a vigência contratual.

12.7 A utilização de aplicativos de mensagens poderá ocorrer apenas de forma complementar, sem substituição dos meios oficiais de comunicação, e desde que haja registro e confirmação por meio eletrônico institucional.

12.8 A Contratada deverá cumprir integralmente as condições, prazos e quantidades estabelecidas na Nota de Empenho e no cronograma de entrega, não sendo admitidas alegações de desconhecimento das solicitações formalmente encaminhadas pela Administração.



13 Para postergação do contrato

13.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência inicial de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovados o interesse público e a manutenção da vantajosidade econômica.

13.2 A prorrogação contratual será admitida quando se tratar de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, considerando a essencialidade do serviço público educacional, a regularidade da demanda e a necessidade de continuidade do abastecimento das unidades escolares.

13.3 A prorrogação dependerá de autorização expressa da autoridade competente, mediante processo administrativo devidamente instruído com os seguintes elementos:

- I – relatório de execução contratual demonstrando a regularidade do fornecimento;
- II – justificativa formal do interesse da Administração na continuidade da contratação;
- III – comprovação de que os preços permanecem economicamente vantajosos em relação ao mercado;
- IV – manifestação formal da Contratada quanto ao interesse na prorrogação;
- V – comprovação da manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação;
- VI – pesquisa de preços atualizada.

13.4 A vantajosidade econômica será aferida mediante pesquisa de mercado, podendo ser utilizados parâmetros oficiais, contratações similares, bancos de preços públicos e demais fontes idôneas.

13.5 A ausência de vantajosidade econômica ou de regularidade na execução contratual impedirá a prorrogação do ajuste.

13.6 Cada prorrogação deverá ser formalizada por termo aditivo, devidamente motivado e publicado na forma da legislação vigente.

14. Tabela de Distribuição dos itens a serem licitados:

Segue na próxima página.



ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	Amostra
1	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU Produto de padrão profissional, obtido da mistura homogênea de cacau em pó alcalino e açúcar, com teor mínimo de 50% (cinquenta por cento) de sólidos de cacau. Deve apresentar-se em pó fino, com alta solubilidade, Livre de gorduras trans e gorduras hidrogenadas. Cor marrom-escuro intensa, aroma e sabor característicos e equilibrados, sendo rigorosamente proibida a presença de sujidades, insetos, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo rotulagem com dados do fabricante, marca, lote, fabricação, validade, tabela nutricional e registros legais. Embalagem de 1kg a 1,05 kg (faixa de variação aceitável). O produto deve apresentar validade remanescente mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega e atender integralmente às normas da ANVISA.	UNID	1500	x
2	ACHOCOLATADO EM PÓ — produto obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, contendo no mínimo 50% de cacau, com aspecto homogêneo, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deverá conter gordura trans em sua composição. Embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de entrega. As embalagens deverão ser acondicionadas em caixas de papelão ou fardos adequados para transporte e armazenamento. Produto destinado à alimentação escolar, em conformidade com as normas aplicáveis ao PNAE/FNDE.	PCT	4500	x
3	AÇÚCAR CRISTAL — açúcar cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, com coloração uniforme, sabor característico, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, umidade, fermentação e odores estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de	PCT	2000	



	fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. As embalagens deverão ser acondicionadas em fardos de no máximo 30 kg.			
4	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ — adoçante dietético em pó, composto por ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de açúcares, sem glúten e com baixo ou nenhum valor calórico, destinado ao uso alimentar. Embalagem contendo 50 sachês individuais de 600 mg cada, devidamente acondicionados em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UNID	50	x
5	AMENDOIM SEM CASCA — amendoim sem casca, tipo 1, de primeira qualidade, grãos inteiros, limpos e selecionados, isentos de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva, materiais estranhos e grãos mofados ou deteriorados. Embalagem íntegra, atóxica e resistente, contendo 500 g do produto, devidamente vedada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	1200	
6	AMIDO DE MILHO — produto em pó obtido a partir do milho, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica de polietileno leitoso, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	1200	
7	ARROZ BRANCO TIPO 1 — arroz agulhinha, classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de primeira qualidade, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e teor de umidade máxima de 15%. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais impróprios ao consumo. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada,	PCT	4500	



	contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.			
8	ARROZ INTEGRAL — arroz integral, classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros, sãos e limpos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	1000	
9	FARINHA DE AVEIA — produto obtido da moagem da aveia, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de mofo, parasitas, larvas, sujidades e substâncias nocivas à saúde. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	500	
10	BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM — biscoito salgado tipo cream cracker, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado de gergelim, livre de gordura trans, com baixo teor de sódio, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem dupla, íntegra, atóxica e resistente, contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	2000	
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE — biscoito doce tipo rosquinha, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cacau	PCT	3500	



	em pó, livre de gordura trans, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra e resistente contendo aproximadamente 400 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.			
12	BISCOITO DE POLVILHO — biscoito de polvilho tipo palito, isento de glúten e leite, com textura crocante e características sensoriais próprias, livre de gordura trans, sujidades, parasitas e materiais estranhos. No mínimo 90% do produto deverá apresentar integridade física preservada. Embalagem plástica transparente, resistente e devidamente vedada, contendo aproximadamente 100 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	5000	
13	ROSQUINHA DE POLVILHO COM BATATA-DOCE — produto elaborado à base de polvilho e batata-doce, sem glúten, sem lactose, sem ovos, sem adição de açúcar, sem gordura trans, sem conservantes artificiais, sem aromatizantes artificiais e sem corantes artificiais. Produto apto para alimentação vegana, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica íntegra e resistente contendo aproximadamente 100 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	2000	
14	BISCOITO TIPO MAISENA ZERO LACTOSE — biscoito doce tipo maisena, isento de lactose, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%. Produto obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, sem presença de substâncias impróprias ao consumo. Produto isento de adulterações, manchas, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações	PCT	3000	x



	nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.			
15	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO — biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 400 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	3500	
16	BISCOITO SABOR LEITE — biscoito doce sabor leite, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%. Produto elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de adulterações, manchas, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	3000	
17	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER — biscoito salgado tipo cream cracker, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%, elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de adulterações, manchas, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	3000	
18	CAFÉ TORRADO E MOÍDO — café puro, torrado e moído, procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, com sabor e aroma característicos. Produto acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra, resistente, hermeticamente vedada e limpa, contendo aproximadamente 500 g. A embalagem	PCT	3000	x



	deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá possuir selo de pureza ABIC ou laudo de avaliação emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 4,5 e máxima de 5,9 pontos na escala sensorial do café, bem como laudo de análise microscópica com tolerância máxima de 1% de impurezas. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega.			
19	CANJICA BRANCA (MUNGUNZÁ) — canjica de milho branca, tipo 1, constituída de grãos inteiros, limpos, selecionados e de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	1800	
20	CHÁ MATE — chá mate queimado, sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, são, limpos e dessecados, isento de impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente vedada, contendo 250 g do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	3500	x
21	COCO RALADO — coco ralado desidratado, obtido da amêndoa de coco, contendo aproximadamente 60% de gordura, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem laminada íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 100 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	1200	
22	COLORAU — condimento em pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característicos, isento de	PCT	600	



	sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.			
23	CHÁ DE ENDRO, ERVA-DOCE, CAMOMILA E ERVA-CIDREIRA — chá constituído de folhas, flores, sementes e partes vegetais dessecadas de endro, erva-doce, camomila e erva-cidreira, conforme o tipo solicitado, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Produto acondicionado em sachês individuais, embalados em caixa de papelão contendo aproximadamente 10 g do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	1500	
24	ERVILHA EM CONSERVA — produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou após o fechamento hermético da embalagem, a fim de garantir sua conservação e qualidade. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, estufamento, vazamentos, corrosão e materiais estranhos. Embalagem em lata ou sachê contendo aproximadamente 170 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UND	1200	
25	EXTRATO DE TOMATE — produto obtido da polpa de tomate concentrada, homogênea, contendo tomate, sal e açúcar, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo aproximadamente 300 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação	UND	3500	x



	vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			
26	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA — farinha de mandioca torrada, tipo 1, seca, fina ou média, conforme padrão comercial, obtida de matéria-prima limpa, sã e de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	1500	
27	FARINHA DE MILHO — farinha de milho tipo flocada ou fina, conforme padrão comercial, obtida de grãos de milho sãos e limpos, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	600	
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL — farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir de grãos de trigo sãos e limpos, de primeira qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 5 kg do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	PCT	500	
29	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL — farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida de grãos de trigo integrais, sãos e limpos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de	KG	100	



	informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto com prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.			
30	FEIJÃO PRETO TIPO 1 — feijão preto tipo 1, grupo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros, sadios e de boa qualidade, isento de grãos ardidos, mofados, carunchados, insetos, parasitas, impurezas, matérias estranhas e umidade excessiva. O produto deverá apresentar laudo de classificação, com teor de umidade máxima de 15%, visando prevenir a formação de bolores e leveduras. Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de no máximo 30 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	1000	
31	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 — feijão carioca tipo 1, grupo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com coloração característica da variedade, isento de grãos ardidos, mofados, carunchados, germinados, insetos, parasitas, larvas, impurezas, matérias estranhas e umidade excessiva. O produto deverá apresentar teor de umidade máxima de 15%, podendo ser solicitado laudo de classificação do produto. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, acondicionada em fardos de no máximo 30 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	5500	
32	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO — fermento químico em pó, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 100 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	800	
33	FUBÁ AMARELO — produto obtido pela moagem do milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, isento de matérias terrosas,	KG	1500	



	parasitas, sujidades, bolor, umidade excessiva, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, acondicionada em fardos de no máximo 20 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
34	CRAVO-DA-ÍNDIA EM BOTÃO — cravo-da-índia floral em botão íntegro, seco, limpo, de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 10 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	CAIXA	300	
35	IOGURTE NATURAL — produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado por culturas lácteas específicas, contendo exclusivamente leite integral pasteurizado e cultura láctea em sua composição. Produto com aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação inadequada e materiais estranhos. Embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra e devidamente vedada, contendo 170 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	UNID	300	
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO — leite em pó integral instantâneo, obtido pela desidratação do leite de vaca integral, com aspecto uniforme, cor branca amarelada, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, umidade, corpos estranhos ou alterações do produto. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto.	UNID	3000	x



	Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE — leite em pó integral instantâneo, isento de lactose, indicado para dietas com restrição de lactose, obtido a partir de leite de vaca tratado por processo tecnológico adequado para redução da lactose. Produto com aspecto uniforme, cor branca amarelada, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos, alteração de cor, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem primária íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	UNID	500	x
38	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE — leite semidesnatado UHT, isento de lactose, indicado para dietas com restrição de lactose, submetido a tratamento térmico adequado, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem tipo Tetra Pak, íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.	LITRO	2000	x
39	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO — leite integral pasteurizado, homogeneizado, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima conforme	LITRO	45000	x



	legislação vigente e contada a partir da data de entrega.			
40	MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS — massa alimentícia tipo conchinha, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	2500	x
41	MACARRÃO TIPO AVE-MARIA SEM OVOS — massa alimentícia tipo ave-maria, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	3000	x
42	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS — massa alimentícia tipo espaguete, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	2300	x
43	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS — massa alimentícia tipo parafuso, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada,	KG	2500	x



	contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			
44	MARGARINA VEGETAL — margarina vegetal cremosa, composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina A, estabilizantes permitidos pela legislação vigente e corantes naturais, livre de gordura trans e não contendo glúten. Produto com aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, isento de ranço, bolores e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado em temperatura adequada. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega..	UNID	2300	x
45	MINI PIZZA — mini pizza congelada, pronta para consumo após aquecimento, com peso aproximado de 100 g por unidade, nos sabores queijo e tomate ou frango desfiado temperado, elaborada com ingredientes de boa qualidade e próprios para consumo humano. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração ou congelamento adequado. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	UNID	9000	x
46	MILHO COZIDO NO VAPOR — produto obtido de grãos de milho selecionados, cozidos no vapor, contendo apenas milho e água em sua composição, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, estufamento, vazamentos e materiais estranhos. Embalagem em lata ou sachê íntegro, contendo aproximadamente 170 g de peso drenado, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de	UNID	4200	



	informações nutricionais, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.			
47	MILHO PARA PIPOCA — milho para pipoca tipo 1, constituído de grãos selecionados, limpos, secos e de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	2100	
48	NATA (CREME DE LEITE PASTEURIZADO) — produto obtido do creme de leite pasteurizado, contendo estabilizante permitido pela legislação vigente, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 300 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	UNID	400	
49	ÓLEO DE MILHO — óleo de milho refinado, obtido de matéria-prima de boa qualidade, com aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, substâncias estranhas e impurezas. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 900 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	2000	
50	ÓLEO DE SOJA REFINADO — óleo de soja refinado, obtido de matéria-prima de boa qualidade, com aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, substâncias estranhas e impurezas. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 900 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação,	UNID	5500	



	prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
51	ORÉGANO — orégano desidratado, com aspecto uniforme, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, mofo, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 20 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	2000	
52	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE — pão tipo cachorro-quente, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, apresentando textura macia, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de mofo, fermentação inadequada, sujidades e materiais estranhos. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 100 g. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega.	UNID	8000	x
53	PÃO DE QUEIJO CONGELADO — produto obtido a partir de fécula de mandioca, água, ovos, manteiga, queijo minas, queijo parmesão, queijo provolone e sal, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, materiais estranhos e sinais de deterioração. Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre 15 g e 18 g. O produto deverá ser fornecido assado e congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, termossoldado e devidamente vedado, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Informações nutricionais por porção de 15 g: carboidratos máximos de 5 g, proteínas mínimas de 0,70 g e gorduras totais máximas de 2 g. O produto	Kg	2000	x



	deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, preservando a integridade da embalagem e a qualidade do alimento. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação.			
54	SAL MARINHO REFINADO IODADO — sal marinho refinado iodado para consumo doméstico, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	500	
55	SAL REFINADO IODADO — sal refinado iodado para consumo doméstico, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, adicionado de iodo conforme legislação vigente, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	2000	
56	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL — sardinha em conserva preparada com pescado fresco, limpa, eviscerada e acondicionada em óleo comestível, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de materiais estranhos, fermentação, vazamentos, estufamento ou amassamento da embalagem. Embalagem íntegra contendo peso líquido aproximado de 250 g e peso drenado de 165 g. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	LATAS	2500	x
57	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS — bebida concentrada obtida de frutas maduras, sãs e limpas, submetida a processo tecnológico adequado, apresentando cor, aroma e	UNID	2500	x



	sabor característicos da fruta de origem, isenta de fermentação, sujidades e materiais estranhos. Produto sem adição de conservantes artificiais, corantes artificiais ou adoçantes artificiais. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, rendimento e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ser armazenado e transportado conforme recomendação do fabricante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
58	SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA) — semente de chia própria para consumo humano, limpa, seca, íntegra e isenta de substâncias estranhas, umidade excessiva, parasitas e materiais impróprios ao consumo. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo de 100 g a 200 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	300	
59	SEMENTE DE LINHAÇA MARROM — semente de linhaça marrom própria para consumo humano, limpa, seca, íntegra e isenta de substâncias estranhas, umidade excessiva, parasitas e materiais impróprios ao consumo. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo de 100 g a 200 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	PCT	300	
60	BEBIDA À BASE DE SOJA — bebida alimentícia à base de extrato de soja, pronta para consumo, em diversos sabores, enriquecida conforme composição do fabricante, apresentando cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, fermentação inadequada e materiais estranhos. Embalagem longa vida tipo Tetra Pak, íntegra e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de	LITROS	3800	x



	fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.			
61	TRIGO PARA KIBE — trigo para kibe de primeira qualidade, obtido a partir de grãos de trigo selecionados, limpos e processados adequadamente, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNID	600	
62	QUIRERA DE MILHO — quirera de milho amarela, fina, tipo 1, obtida de grãos de milho selecionados, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, ranço, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e termossoldada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PCT	600	
63	VINAGRE DE ÁLCOOL — vinagre de álcool obtido por fermentação acética, apresentando aspecto límpido, cor, odor e sabor característicos, isento de substâncias estranhas e impurezas. Produto acondicionado em garrafa de polietileno atóxica, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 750 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	LITRO	1500	
64	CHIMICHURRI SEM PIMENTA — tempero desidratado composto por ervas aromáticas e especiarias naturais, contendo salsa, orégano, alho, cebola e demais ingredientes permitidos, sem adição de pimenta, glutamato monossódico, corantes artificiais ou	pct	500	



	realçadores de sabor artificiais. Produto apresentando cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 100 g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega			
65	MANJERICÃO DESIDRATADO — produto constituído por folhas secas de manjeriço, sãs, limpas e de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente vedada, contendo de 100 gramas do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de entrega.	PCT	800	
66	LENTILHA TIPO 1 — lentilha tipo 1, classe média, nova, constituída de grãos inteiros e sadios, de primeira qualidade, isenta de grãos mofados, carunchados, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo 500 gramas do produto, conforme solicitação do órgão requisitante. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	500	
67	UVA PASSA SEM SEMENTE — uva passa sem semente, obtida de frutos desidratados de primeira qualidade, tamanho médio, íntegros e limpos, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto não deverá apresentar lesões de origem física ou sinais de deterioração. Embalagem plástica íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 200 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações	PCT	600	



	nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
68	AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA) — condimento em pó obtido da cúrcuma, de coloração amarelo-alaranjada característica, com aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem plástica íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 100 gramas do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	PCT	800	
69	ERVILHA CONGELADA — ervilha in natura congelada, obtida a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, submetidos aos processos de seleção, lavagem, branqueamento, resfriamento, congelamento rápido e armazenamento em temperatura adequada de congelamento. Produto constituído exclusivamente por ervilha, sem adição de conservantes ou aditivos, apresentando cor verde-claro uniforme, odor e sabor característicos de ervilha fresca, consistência não fibrosa e livre de impurezas, corpos estranhos e pragas. Admitem-se fragmentos vegetais oriundos da planta da ervilha em percentual de 0,5% a 1%. Embalagem primária em sacos de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo aproximadamente 300 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, conforme legislação vigente. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e condições de armazenamento, conforme normas da ANVISA, MAPA e serviços de inspeção competentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega e prazo total de validade não inferior a 18 (dezoito) meses a partir da data de fabricação.	pct	800	
70	MILHO CONGELADO IN NATURA — milho verde congelado in natura, obtido de grãos selecionados, limpos e de boa qualidade, submetidos aos processos de lavagem, branqueamento, congelamento rápido e armazenamento em temperatura adequada. Produto com grãos uniformes, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, corpos estranhos, fermentação e alterações do produto. Embalagem primária em saco plástico de polietileno atóxico,	pct	600	



	resistente e devidamente vedado, contendo de 300 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. O produto deverá ser transportado em veículos fechados e refrigerados, em temperatura adequada de congelamento, de forma que as embalagens não apresentem estufamento ou alterações. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Prazo total de validade de 12 (doze) meses, devendo apresentar no mínimo 10 (dez) meses de validade no ato da entrega.			
71	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI — polpa de fruta congelada sabor abacaxi, obtida da parte comestível da fruta in natura, através de processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada e não diluída, apresentando cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem. Produto isento de conservantes artificiais, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado. Embalagem de de 100 gramas. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, com rendimento mínimo de 3 litros de suco por quilograma de produto.	kg	500	x
72	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA — polpa de fruta congelada sabor uva, obtida da parte comestível da fruta in natura, através de processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada e não diluída, apresentando cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem. Produto isento de conservantes artificiais, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem de de 100 gramas . Produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, com rendimento mínimo de 3 litros de suco por quilograma de produto.	kg	500	x
73	MANTEIGA COM SAL — manteiga com sal de primeira qualidade, obtida exclusivamente de creme de leite pasteurizado de origem bovina, apresentando consistência sólida e pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, cor característica, sem manchas	und	1200	x



	ou pontos de alteração, com sabor suave e odor característico. Produto isento de sujidades, ranço e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.			
74	Abacaxi Pérola - 1ª qualidade	Kg	3500	X
75	Abobora Cabutiá - 1ª qualidade	Kg	3000	X
76	Abobrinha menina - 1ª qualidade	Kg	3000	X
77	Acelga - 1ª qualidade	Kg	4000	X
78	Alface tipo crespa - 1ª qualidade	Unid	10000	X
79	Alho graúdo - 1ª qualidade	kg	2500	X
80	Almeirão - 1ª qualidade	UND	2000	X
81	BANANA MAÇA - 1ª QUALIDADE	kg	3000	X
82	BANANA NANICA- 1ª QUALIDADE	kg	9000	X
83	Banana Prata - 1ª qualidade	kg	3000	X
84	Batata doce - 1ª qualidade	kg	3000	X
85	Batata inglesa lisa, média, sem brotos – 1ª qualidade.	kg	8000	X
86	Beterraba - 1ª qualidade	kg	3000	X
87	Brócolis , frescos e limpos - 1ª qualidade	mç	2000	X
88	Cebola – 1ª qualidade	kg	3200	X
89	Cebolinha maço 400 g - 1ª qualidade	mç	2000	X
90	Cenoura sem brotos- 1ª qualidade	Kg	5500	X
91	Chicória - 1ª qualidade	Unid	1000	X
92	Chuchu - 1ª qualidade	Kg	3300	X
93	Couve-flor- frescas, inteiras, sãs, limpas - 1ª qualidade	Kg	2000	X
94	Inhame - 1ª qualidade	kg	1000	X
95	Laranja - 1ª qualidade	Kg	6000	X



96	Maçã argentina - 1ª qualidade	kg	1500	X
97	Maçã fuji - 1ª qualidade	kg	9000	X
98	Mamão formosa - 1ª qualidade	Kg	3200	X
99	Mandioquinha salsa -1º qualidade	kg	1200	X
100	Manga tomy - 1ª qualidade	kg	3500	X
101	Melancia - 1ª qualidade	kg	3500	X
102	Melão nacional 1ª qualidade	kg	3000	X
103	Morango --1º qualidade	band	2500	X
104	Ovos de galinha de granja inspecionados -1º qualidade	DZ	8000	X
105	Pêra William- 1º qualidade	KG	2000	X
106	Pocã- 1º qualidade	KG	2000	X
107	Quiabo -1º qualidade	KG	1000	X
108	Repolho verde liso especial – 1ª qualidade	KG	4000	X
109	Salsinha maço 400 g-1º qualidade	MÇ	2000	X
110	Tomate saladete /italiano - 1ª qualidade	KG	7000	X
111	Uva sem semente – 1º qualidade	KG	3000	X
112	Vagem manteiga – Integra e frescas -1º qualidade	KG	1000	X
113	CARNE MOIDA - Carne Moída de PATINHO bovina procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) ou (SIM), proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina moída se congelada. Deverá conter no máximo 6% de gordura, ausência de cartilagens, ossos sem aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, sem sebo, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Quando congelada, no pré- preparo a perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 2%. O produto deverá estar em sacos plásticos atóxicos, com etiquetas de	KG	8500	X



	identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.			
114	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - Cortes de coxa e sobrecoxa de frango desossada, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C), manipulados em condições higiênicas provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF , conforme a portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato e partes flácidas, Cor: própria, sem manchas esverdeadas com indícios de fermentação pútrida; Cheiro e Sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades. EMBALAGEM: O produto deverá estar congelado e embalado com saco plástico atóxico, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser	KG	5000	X



	manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.			
115	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO — cortes de coxa e sobrecoxa de frango, congelados, mantidos à temperatura igual ou inferior a -18°C, provenientes de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial e manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas, manchas esverdeadas ou sinais de fermentação pútrida, livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente, conforme legislação vigente. A embalagem deverá permanecer íntegra durante todo o período de armazenamento, transporte e validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção da temperatura adequada do produto durante todo o trajeto. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.	KG	4000	x
116	CARNE SUÍNA TIPO SOBREPALETA — carne suína tipo sobrepaleta, sem osso, congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá ser fornecido em cortes em cubos ou filetes pequenos, com aproximadamente 2 cm, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem acúmulo excessivo de líquidos no interior da embalagem, isento de sujidades, parasitas, larvas, cartilagens excessivas e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem plástica	KG	6000	x



	atóxica, resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção da temperatura adequada do produto durante todo o trajeto. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.			
117	ALMÔNDEGA — Produto cárneo moldado em formato esférico regular, obtido a partir de carne bovina moída de padrão profissional, e adicionada de temperos naturais, podendo ser secos, como: alho, cebola, ervas e especiarias. Processada por congelamento rápido individual (IQF), transportada e mantida à temperatura igual ou inferior a -18°C. É vedada a utilização de carne mecanicamente separada (CMS), corantes artificiais, realçadores de sabor ou aditivos proibidos pela legislação escolar. O produto deve apresentar textura firme e homogênea, cor, odor e sabor característicos, sendo isento de ossos, cartilagens, nervos, pele, exsudato líquido excessivo ou sinais de descongelamento. Cada unidade de almôndega deve possuir peso individual entre 25 g e 35 g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, com peso líquido de 1 kg a 2 kg por pacote. A rotulagem deve conter marca, fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alertas de alérgenos e obrigatoriamente o carimbo impresso de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM). Validade remanescente mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.		3000	x



118	SALSICHA TIPO HOT DOG — salsicha tipo hot dog congelada, pesando aproximadamente 40 g por unidade, mantida à temperatura igual ou inferior a - 18°C, produzida a partir de carnes e ingredientes permitidos pela legislação vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção veterinária oficial. Produto com textura, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não será aceito produto com superfície úmida, pegajosa, presença de exsudato líquido, partes flácidas, consistência anormal, sinais de fermentação pútrida, manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica , resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos deverão possuir registro em serviço de inspeção oficial competente, contendo carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP/SIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado. Embagem contendo 3 kg.	KG	1500	x
119	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO — linguiça preparada com carne de pernil suíno e temperos naturais secos, sem adição de pimenta, apresentando aspecto normal, firme, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, consistência anormal ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser	KG	4000	x



	provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante. Embalagem de 3 kg . Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
120	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO — filé de tilápia congelado, obtido de pescado de primeira qualidade, processado em conformidade com a legislação sanitária vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial competente. Produto sem pele e sem espinhos, com peso individual entre 80 g e 120 g por filé, apresentando coloração, odor, sabor e textura característicos, livre de manchas, sujidades, parasitas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar textura amolecida, pegajosa, sinais de deterioração ou excesso de gelo/glaciamento. Teor máximo de água de até 4%, conforme legislação aplicável. Produto acondicionado em embalagem primária íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, e embalagem secundária de até 5 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C durante toda a cadeia de distribuição.	KG	4000	x
121	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM TIRAS — carne bovina tipo patinho, magra, contendo no máximo 8% de gordura, fornecida em tiras, sem osso, sem nervos e resfriada, proveniente de	KG	6000	x



	animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto limpo, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, próprio para alimentos, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Cada embalagem deverá conter peso líquido máximo de 2 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado ou caixas térmicas adequadas, garantindo a manutenção da temperatura apropriada desde a saída do fornecedor até a entrega no estabelecimento requisitante.			
122	FILEZINHO DE FRANGO (SASSAMI) — filezinho de peito de frango tipo sassami, congelado, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, parasitas, larvas, excesso de exsudato ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, garantindo a integridade do alimento até o momento do consumo, contendo embalagem de 1 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial	KG	6000	x



	competente, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.			
--	---	--	--	--

Astorga, 26 de junho de 2026

Graziella Cavallari
Secretária de Educação



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2026

(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

COMPRASGOV : 987439 - 17/2026

CONTRATANTE:

MUNICÍPIO DE ASTORGA - UASG: 987439

OBJETO

Registro de Preço para eventuais Aquisições de produtos de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar do Município de Astorga/Pr.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 4.438.376,00 (quatro milhões quatrocentos e trinta e oito mil trezentos e setenta e seis reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 07/08/2026 às 08:30h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por Item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Sim





Sumário

1. DO OBJETO	
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	
7. DA FASE DE JULGAMENTO	
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	
10.DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	
11.DOS RECURSOS.....	
12.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	
13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	
14.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	





PREGÃO ELETRÔNICO Nº 032/2026

(Processo Administrativo nº077/2026)

REGISTRO DE PREÇOS

Torna-se público que o(a) PREFEITURA MUNICIPAL DE ASTORGA, por meio do(a) DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO PATRIMÔNIO E SUPRIMENTOS, sediado(a) na Av. Dr. José Soares de Azevedo, nº 48 – centro, nesta cidade, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para eventuais Aquisições de produtos de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar do Município de Astorga/Pr., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas contidas neste edital.

NO CASO DE DIVERGÊNCIA NA DESCRIÇÃO DOS ITENS E/OU UNIDADES DE MEDIDA CONTIDOS NESTE EDITAL COM AS DESCRIÇÕES E UNIDADES DE MEDIDA DOS ITENS UTILIZADA NO SISTEMA COMPRASGOV, PARA FINS DE REALIZAÇÃO DESTE PREGÃO, DEVE-SE ADOTAR A DESCRIÇÃO CONTIDA NESTE EDITAL, MAIS ESPECIFICAMENTE NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

1.2. A licitação será por item, conforme tabela disposta no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens interessar.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O presente certame, destinado ao registro de preços, não obriga a Administração adquirir as quantidades estimadas. Na hipótese de ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, fica assegurado ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

2.2. As regras referentes às condições de contratação são as que constam no Termo de Referência e a minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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





3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação,

devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5. A presente licitação terá os itens 01 a 122 para participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte e os itens 123 a 133 para ampla concorrência, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

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

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

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

3.7.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil,

3.7.8. por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.9. agente público do órgão ou entidade licitante;





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

3.7.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 0 e 0 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.11. O disposto nos itens 0 e 0 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. A vedação de que trata o item 3.7.9. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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





4.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

4.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos

estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.





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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. valor unitário e total, conforme critério de julgamento adotado neste edital;

5.1.2. Marca e/ou modelo, se o Termo de referência exigir;

5.1.3. Descrição detalhada do objeto, conforme consta no Termo de Referência.

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo estimado para a contratação.

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital;

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

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre preço na execução do contrato.





5.10. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, que deverá manter contato com o representante da Administração, atendendo as solicitações da Contratante, preenchendo os dados conforme Anexo III.

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

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado **MENOR PREÇO POR ITEM**

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,05 (cinco centavos).

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. **Para o envio de lances no pregão eletrônico será adotado o modo de disputa “aberto”**

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

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

6.14. 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.

6.15. 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.

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

6.17. Em relação dos lotes não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais





classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

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

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

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

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

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

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

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

6.18.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, detalhada contendo todos os itens do objeto, conforme modelo de proposta contido no **Anexo III** deste edital, após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:





- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- e) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
- f) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná – TCE – PR

7.1.1. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c”, “d” e “e” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

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

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

7.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.5 deste edital.

7.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.5.1. Contiver vícios insanáveis;

7.5.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

7.7. Sendo considerada inexequível a proposta, na hipótese de que trata o **caput**, poderão ser efetuadas diligências para que a empresa comprove:

7.7.1. que o custo do licitante não ultrapassa o valor da proposta; ou

7.7.2. existirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Para comprovação do item 7.7 a licitante melhor classificada deverá apresentar documentos que comprove a exequibilidade da proposta, tais como notas fiscais de aquisição, contratos, dentre outros que permita auferir a exequibilidade.





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

7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja

majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

8. DA APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS

8.1. A exigência de apresentação de amostra/prova de conceito restringe-se exclusivamente aos itens expressamente identificados na Tabela de Itens (Anexo I) deste Termo de Referência, sendo vedada a solicitação superveniente de amostras para itens não assinalados previamente na fase preparatória. A amostra será solicitada exclusivamente ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar na disputa de lances, após a fase de negociação e verificação de conformidade do preço proposto, antecedendo a habilitação.

A exigência justifica-se pelo risco sanitário, necessidade de verificação sensorial, padrão de rendimento, gordura e cocção de produtos de origem animal e perecíveis de alta sensibilidade.

8.2 A análise das amostras será realizada pela Comissão de Avaliação de Amostras da Secretaria Municipal de Educação de Astorga, composta pelas seguintes servidoras:

I – Carla Sossai Rissato de Moraes – Nutricionista;

II – Adelina Maria Dobeis – Merendeira;

III – Rafaela Farias – Chefe da Alimentação Escolar.

- A empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos itens indicados.

- O licitante convocado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da notificação oficial via sistema eletrônico, para protocolar a(s) amostra(s) no seguinte endereço:

- Local: Secretaria de Educação / Seção da Alimentação Escolar — Rua Bahia, 263- Astorga-PR Horário: Das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 16h30.

As amostras deverão ser entregues acondicionadas na embalagem original comercial do fabricante, devidamente lacradas, identificadas com o nome da empresa licitante, número do item e número do processo licitatório, acompanhadas de:





a) Ficha Técnica do fabricante;

b) Comprovação do Selo de Inspeção Oficial (SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA) para produtos de origem animal.

8.3 A dispensa da apresentação de amostra física prevista no item anterior ficará condicionada à manifestação técnica da nutricionista responsável ou da Comissão de Avaliação de Amostras, devidamente motivada nos autos do processo administrativo, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade.

8.4 O requerimento de amostras tem por finalidade assegurar a qualidade mínima pretendida e verificar a adequação dos produtos às especificações constantes neste Termo de Referência.

8.5 Deverá ser apresentada 01 (uma) amostra de cada produto solicitado, devidamente identificada, acondicionada em embalagem lacrada e acompanhada da relação dos itens entregues.

8.6 Na avaliação técnica e sensorial dos produtos serão observados, dentre outros, os seguintes critérios:

I – identificação do produto;

II – marca;

III – composição e ingredientes;

IV – prazo de validade;

V – número do lote;

VI – dados do fabricante;

VII – registro nos órgãos competentes, quando exigido;

VIII – peso e/ou volume;

IX – tipo e integridade da embalagem;

X – qualidade do produto;

XI – características sensoriais, incluindo cor, textura, aroma e sabor;

XII – tabela nutricional;

XIII – adequação às especificações do Termo de Referência.

8.7 Será considerada reprovada a amostra que:

I – estiver em desacordo com as especificações técnicas;

II – apresentar qualidade inferior à exigida;

III – não atender às exigências sanitárias;

IV – apresentar características incompatíveis com o consumo escolar;

V – deixar de atender às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

8.7.1 A comissão de avaliação e a nutricionista responsável observarão rigorosamente os critérios de restrição de ingredientes, limites de açúcares, sódio e gorduras saturadas dispostos no Capítulo IV da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 no momento da análise técnica e sensorial das amostras.

8.8 Em caso de reprovação da amostra da empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar, a Administração convocará a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de amostra, sucessivamente, até a obtenção de produto aprovado.





8.9 As amostras fornecidas poderão ser abertas, manipuladas, preparadas ou consumidas para fins de análise técnica e sensorial, não sendo objeto de devolução.

8.10 Após a conclusão da análise, os produtos remanescentes poderão ser destinados ao consumo nas unidades escolares ou doados a entidades filantrópicas, observadas as condições adequadas de conservação e consumo.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

9.1.1. Quanto à regularidade jurídica:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da junta comercial da respectiva sede;
- b) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- d) No caso de ser sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- e) No caso de Sociedade Simples: inscrição do Ato Constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação de seus administradores;

OBS: O documento de habilitação jurídica deverá expressar objeto social pertinente e compatível com o objeto da licitação.

9.1.2. Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Certidão Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional.
- b) Prova de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, na forma da lei.
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda ou órgão equivalente, do domicílio ou sede do proponente, na forma da lei.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida gratuita e eletronicamente pelo site: www.tst.jus.br, para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011





9.1.3. Quanto à qualificação econômica financeira:

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica a menos de 180 (cento e oitenta) dias da data de abertura das propostas de preço

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

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

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

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

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno

porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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





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

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à

correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

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

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de (02) DUAS HORAS, contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável por igual período, desde que requerido antes de findo o prazo.

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

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

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

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

9.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão

9.16. fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.





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

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

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (CINCO) dias, contados a partir da data de sua convocação.

10.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de (12) meses, observados os devidos créditos orçamentários, nos termos do art. 105 e 106 da Lei Federal 14.133/2021, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do disposto nos arts. 84 ou 107 da referida norma, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

10.4. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital bem como presencialmente na sede da contratante.

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

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

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

10.8. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de

reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

11.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original





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

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

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

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

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

11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos arts. 195 e 196 do Decreto nº 049/23.

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

11.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12. DAS IMPUGNAÇÕES, DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DOS RECURSOS

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

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

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, no seguinte endereço: pregoeira@astorga.pr.gov.br. É responsabilidade do licitante verificar junto ao

Departamento de Compras o recebimento das impugnações e esclarecimentos enviados por meio eletrônico.

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

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

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

12.6. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).





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

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

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

12.8.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 15 (quinze) minutos.

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

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

12.10. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar

12.11. recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

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

12.16. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.gov.br/compras/pt-br.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

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

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

13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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





13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.5. fraudar a licitação

13.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **02 (dois)** úteis, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de





licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de

responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis,

encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

14. DA ANTIFRAUDE E ANTICORRUPÇÃO

I - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

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

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





- c) “prática colusiva”: 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;
- d) “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;
- e) “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, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - 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

III - Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que 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

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 15.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.





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

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.astorga.pr.gov.br.

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

15.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

15.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

15.11.3. ANEXO III – Modelo da Proposta de Preço

Assinado por:

Adriana A Brandolim

23/07/2026 - 16:21

NU0D710VTZSSAA5UHUIVPA

Astorga, 13 de julho de 2026

ADRIANA ANTONIETA BRANDOLIM
DIRETORA DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO





ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 077/2026
PREGÃO Nº 032/2026– FORMATO ELETRÔNICO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente termo de referência tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios para o período de 12 (doze) meses entre o ano de 2026 e para 2027, destinados a Merenda Escolar para atender os alunos matriculados nas Escolas, Centros de Educação Infantil do Município de Astorga, a APAE de Astorga – PR e a Secretaria de Educação e seus corpo de funcionários.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir a oferta de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, em atendimento ao disposto no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal de 1988, bem como às diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e pela **Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026**, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do PNAE, em consonância com os parâmetros da **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos educandos e deve assegurar oferta de alimentos adequados, saudáveis, seguros e compatíveis com as necessidades nutricionais dos alunos, respeitando-se a faixa etária, as condições de saúde, os hábitos alimentares, a cultura local e as necessidades alimentares específicas.

A aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessária para atendimento dos cardápios elaborados pela equipe técnica de Nutrição do Departamento Municipal de Educação, observando-se os parâmetros nutricionais estabelecidos pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, visando contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes da rede pública municipal.

As quantidades estimadas foram definidas com base:

- no histórico de consumo de exercícios anteriores;
- no número estimado de alunos atendidos pela rede municipal;
- na previsão de execução dos cardápios escolares;





- e na necessidade de manutenção regular do abastecimento das unidades escolares durante o período de 12 (doze) meses.

A contratação pretendida mostra-se indispensável à continuidade da prestação do serviço público de alimentação escolar, evitando desabastecimento e prejuízos ao atendimento nutricional dos alunos.

NO CASO DE DIVERGÊNCIA NA DESCRIÇÃO DOS ITENS E/OU UNIDADES DE MEDIDA CONTIDOS NESTE EDITAL COM AS DESCRIÇÕES E UNIDADES DE MEDIDA DOS ITENS UTILIZADA NO SISTEMA COMPRASGOV, PARA FINS DE REALIZAÇÃO DESTE PREGÃO, DEVE-SE ADOPTAR A DESCRIÇÃO CONTIDA NESTE EDITAL, MAIS ESPECIFICAMENTE NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

3. DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	AMOSTRA	MARCA	UND. MEDIDA	QTD	VLR. UNIT.	VLR TOTAL
1	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU Produto de padrão profissional, obtido da mistura homogênea de cacau em pó alcalino e açúcar, com teor mínimo de 50% (cinquenta por cento) de sólidos de cacau. Deve apresentar-se em pó fino, com alta solubilidade, Livre de gorduras trans e gorduras hidrogenadas. Cor marrom-escura intensa, aroma e sabor característicos e equilibrados, sendo rigorosamente proibida a presença de sujidades, insetos, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo rotulagem com dados do fabricante, marca, lote, fabricação, validade, tabela nutricional e registros legais. Embalagem de 1kg a 1,05 kg (faixa de variação aceitável). O produto deve apresentar validade remanescente	X		UN	1,500	R\$ 36,75	R\$ 55.125,00





	mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega e atender integralmente às normas da ANVISA.						
2	ACHOCOLATADO EM PÓ — produto obtido pela mistura de cacau em pó, açúcar e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, contendo no mínimo 50% de cacau, com aspecto homogêneo, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não deverá conter gordura trans em sua composição. Embalagem plástica, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da data de entrega. As embalagens deverão ser acondicionadas em caixas de papelão ou fardos adequados para transporte e armazenamento. Produto destinado à alimentação escolar, em conformidade com as normas aplicáveis ao PNAE/FNDE.	X		PCTE	4,500	R\$ 11,75	R\$ 52.875,00
3	AÇÚCAR CRISTAL — açúcar cristal branco, de primeira qualidade, obtido da cana-de-açúcar, com coloração uniforme, sabor característico, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais, umidade, fermentação e odores estranhos.			PCTE	2,000	R\$ 26,21	R\$ 52.420,00





	Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. As embalagens deverão ser acondicionadas em fardos de no máximo 30 kg.						
4	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ — adoçante dietético em pó, composto por ingredientes permitidos pela legislação vigente, sem adição de açúcares, sem glúten e com baixo ou nenhum valor calórico, destinado ao uso alimentar. Embalagem contendo 50 sachês individuais de 600 mg cada, devidamente acondicionados em embalagem íntegra, resistente e atóxica. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	X		UN	50	R\$ 14,36	R\$ 718,00
5	AMENDOIM SEM CASCA — amendoim sem casca, tipo 1, de primeira qualidade, grãos inteiros, limpos e selecionados, isentos de			PCTE	1,200	R\$ 11,17	R\$ 13.404,00





	sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva, materiais estranhos e grãos mofados ou deteriorados. Embalagem íntegra, atóxica e resistente, contendo 500 g do produto, devidamente vedada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
6	AMIDO DE MILHO — produto em pó obtido a partir do milho, fabricado com matérias-primas são e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem plástica de polietileno leitoso, resistente, atóxica e hermeticamente fechada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			PCTE	1,200	R\$ 9,09	R\$ 10.908,00
7	ARROZ BRANCO TIPO 1 — arroz agulhinha, classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de primeira qualidade, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e teor de umidade máxima de 15%. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais			PCTE	1,125	R\$ 29,33	R\$ 32.996,25





	impróprios ao consumo. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.						
8	ARROZ INTEGRAL — arroz integral, classe longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros, são e limpos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			PCTE	1,000	R\$ 10,41	R\$ 10.410,00
9	FARINHA DE AVEIA — produto obtido da moagem da aveia, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de mofo, parasitas, larvas, sujidades e substâncias nocivas à saúde. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e hermeticamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar nome e			PCTE	500	R\$ 8,13	R\$ 4.065,00





	marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.						
10	BISCOITO CREAM CRACKER COM GERGELIM — biscoito salgado tipo cream cracker, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado sódio, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem dupla, íntegra, atóxica e resistente, contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.			PCTE	2,000	R\$ 7,81	R\$ 15.620,00
11	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE — biscoito doce tipo rosquinha, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e cacau em pó, livre de gordura trans, sem recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e			PCTE	3,500	R\$ 6,42	R\$ 22.470,00





	materiais estranhos. Embalagem íntegra e resistente contendo aproximadamente 400 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.						
12	BISCOITO DE POLVILHO — biscoito de polvilho tipo palito, isento de glúten e leite, com textura crocante e características sensoriais próprias, livre de gordura trans, sujidades, parasitas e materiais estranhos. No mínimo 90% do produto deverá apresentar integridade física preservada. Embalagem plástica transparente, resistente e devidamente vedada, contendo aproximadamente 100 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			PCTE	5,000	R\$ 7,96	R\$ 39.800,00
13	ROSQUINHA DE POLVILHO COM BATATA-DOCE — produto elaborado à base de polvilho e batata-doce, sem glúten, sem lactose, sem ovos, sem adição de açúcar, sem gordura trans, sem conservantes artificiais, sem aromatizantes artificiais e sem corantes artificiais. Produto apto para			PCTE	2,000	R\$ 4,70	R\$ 9.400,00





	alimentação vegana, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica íntegra e resistente contendo aproximadamente 100 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
14	BISCOITO TIPO MAISENA ZERO LACTOSE — biscoito doce tipo maisena, isento de lactose, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%. Produto obtido, processado, embalado, armazenado e transportado em condições adequadas de higiene e conservação, sem presença de substâncias impróprias ao consumo. Produto isento de adulterações, manchas, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	X		PCTE	3,000	R\$ 8,13	R\$ 24.390,00
15	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE COCO — biscoito doce tipo rosquinha sabor coco, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, sem			PCTE	3,500	R\$ 5,32	R\$ 18.620,00





	recheio e sem adição de corantes artificiais. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 400 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.						
16	BISCOITO SABOR LEITE — biscoito doce sabor leite, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%. Produto elaborado com ingredientes permitidos pela legislação vigente, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de adulterações, manchas, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.			PCTE	3,000	R\$ 7,59	R\$ 22.770,00
17	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER — biscoito salgado tipo cream cracker, livre de gordura trans, sem recheio e com umidade máxima de 6%, elaborado com ingredientes permitidos pela			PCTE	3,000	R\$ 7,82	R\$ 23.460,00





	legislação vigente. Produto com textura crocante, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de adulterações, manchas, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra contendo aproximadamente 360 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.						
18	CAFÉ TORRADO E MOÍDO — café puro, torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, com sabor e aroma característicos. Produto acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra, resistente, hermeticamente vedada e limpa, contendo aproximadamente 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá possuir selo de pureza ABIC ou laudo de avaliação emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 4,5 e máxima de 5,9 pontos na escala sensorial do café, bem como laudo de análise microscópica com tolerância máxima de 1% de impurezas. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da	X		PCTE	750	R\$ 37,64	R\$ 28.230,00





	data de entrega.						
19	CANJICA BRANCA (MUNGUNZÁ) — canjica de milho branca, tipo 1, constituída de grãos inteiros, limpos, selecionados e de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			PCTE	1,800	R\$ 10,90	R\$ 19.620,00
20	CHÁ MATE — chá mate queimado, sabor natural, constituído de folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos fragmentados, são, limpos e dessecados, isento de impurezas, umidade excessiva e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e hermeticamente vedada, contendo 250 g do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	X		UN	3,500	R\$ 10,25	R\$ 35.875,00
21	COCO RALADO — coco ralado desidratado, obtido da amêndoa de coco, contendo aproximadamente 60% de gordura, com			PCTE	1,200	R\$ 8,32	R\$ 9.984,00





	aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. embalagem laminada íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 100 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.						
22	COLORAU — condimento em pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.			PCTE	600	R\$ 9,99	R\$ 5.994,00
23	CHÁ DE ENDRO, ERVA-DOCE, CAMOMILA E ERVA CIDREIRA — chá constituído de folhas, flores, sementes e partes vegetais dessecadas de endro, erva-doce, camomila e erva-cidreira, conforme o tipo solicitado, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de			UN	1,500	R\$ 5,72	R\$ 8.580,00





	sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Produto acondicionado em sachês individuais, embalados em caixa de papelão contendo aproximadamente 10 g do produto. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
24	ERVILHA EM CONSERVA — produto preparado com ervilhas previamente debulhadas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou após o fechamento hermético da embalagem, a fim de garantir sua conservação e qualidade. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, estufamento, vazamentos, corrosão e materiais estranhos. embalagem em lata ou sachê contendo aproximadamente 170 g, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			UN	1,200	R\$ 6,41	R\$ 7.692,00
25	EXTRATO DE TOMATE — produto obtido da polpa de	X		UN	3,500	R\$ 5,98	R\$





	tomate concentrada, homogênea, contendo tomate, sal e açúcar, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo aproximadamente 300 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						20.930,00
26	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA — farinha de mandioca torrada, tipo 1, seca, fina ou média, conforme padrão comercial, obtida de matéria-prima limpa, sã e de boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			PCTE	1,500	R\$ 5,10	R\$ 7.650,00
27	FARINHA DE MILHO — farinha de milho tipo flocada ou fina, conforme padrão comercial, obtida de grãos			PCTE	600	R\$ 6,13	R\$ 3.678,00





	de milho são e limpos, isenta de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
28	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL — farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir de grãos de trigo são e limpos, de primeira qualidade, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 5 kg do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.			PCTE	500	R\$ 20,73	R\$ 10.365,00
29	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL — farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida de grãos de trigo integrais, são e limpos, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos.			PCTE	100	R\$ 7,25	R\$ 725,00





	Embalagem de papel ou filme flexível de polipropileno transparente, íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto com prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.						
30	FEIJÃO PRETO TIPO 1 — feijão preto tipo 1, grupo 1, safra nova, constituído de grãos inteiros, sadios e de boa qualidade, isento de grãos ardidos, mofados, carunchados, insetos, parasitas, impurezas, matérias estranhas e umidade excessiva. O produto deverá apresentar laudo de classificação, com teor de umidade máxima de 15%, visando prevenir a formação de bolores e leveduras. Embalagem primária em polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, contendo 1 kg do produto, acondicionado em fardos de no máximo 30 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de			PCTE	1,000	R\$ 10,05	R\$ 10.050,00





	entrega.						
31	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 — feijão carioca tipo 1, grupo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com coloração característica da variedade, isento de grãos ardidos, mofados, carunchados, germinados, insetos, parasitas, larvas, impurezas, matérias estranhas e umidade excessiva. O produto deverá apresentar teor de umidade máxima de 15%, podendo ser solicitado laudo de classificação do produto. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, acondicionada em fardos de no máximo 30 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			PCTE	5,500	R\$ 12,16	R\$ 66.880,00
32	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO — fermento químico em pó, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 100 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. Prazo de			UN	800	R\$ 6,39	R\$ 5.112,00





	validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
33	FUBÁ AMARELO — produto obtido pela moagem do milho amarelo, enriquecido com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, isento de matérias terrosas parasitas, sujidades, bolor, umidade excessiva, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, acondicionada em fardos de no máximo 20 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			PCTE	1,500	R\$ 6,46	R\$ 9.690,00
34	CRAVO-DA-ÍNDIA EM BOTÃO — cravo-da-índia floral em botão íntegro, seco, limpo, de boa qualidade, com aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 10 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de			PCTE	300	R\$ 4,92	R\$ 1.476,00





	validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
35	IOGURTE NATURAL — produto obtido pela fermentação do leite integral pasteurizado por culturas lácteas específicas, contendo exclusivamente leite integral pasteurizado e cultura láctea em sua composição. Produto com aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, fermentação inadequada e materiais estranhos. Embalagem própria para alimentos, atóxica, íntegra e devidamente vedada, contendo 170 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.			UN	300	R\$ 7,30	R\$ 2.190,00
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO — leite em pó integral instantâneo, obtido pela desidratação do leite de vaca integral, com aspecto uniforme, cor branca amarelada, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, umidade, corpos estranhos	X		UN	3,000	R\$ 20,95	R\$ 62.850,00





	ou alterações do produto. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE — leite em pó integral instantâneo, isento de lactose, indicado para dietas com restrição de lactose, obtido a partir de leite de vaca tratado por processo tecnológico adequado para redução da lactose. Produto com aspecto uniforme, cor branca amarelada, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos, alteração de cor, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Embalagem primária íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 400 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	X		UN	500	R\$ 26,05	R\$ 13.025,00
38	LEITE SEMIDESNATADO ZERO LACTOSE — leite semidesnatado UHT, isento de lactose, indicado para	X		LITRO	2,000	R\$ 6,03	R\$ 12.060,00





	dietas com restrição de lactose, submetido a tratamento térmico adequado, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem tipo Tetra Pak, íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.						
39	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO — leite integral pasteurizado, homogeneizado, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima conforme legislação vigente e contada a partir da data de entrega.	X		LITRO	11,250	R\$ 5,94	R\$ 66.825,00
40	MACARRÃO TIPO CONCHINHA SEM OVOS —	X		PCTE	2,500	R\$ 7,51	R\$





	massa alimentícia tipo conchinha, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						18.775,00
41	MACARRÃO TIPO AVE-MARIA SEM OVOS — massa alimentícia tipo ave-maria, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	X		PCTE	3,000	R\$ 8,13	R\$ 24.390,00
42	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS — massa alimentícia tipo	X		PCTE	2,300	R\$ 8,28	R\$ 19.044,00





	espaguete, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
43	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS — massa alimentícia tipo parafuso, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de ovos, de primeira qualidade, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedada contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	X		PCTE	2,500	R\$ 8,22	R\$ 20.550,00
44	MARGARINA VEGETAL — margarina vegetal cremosa, composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados,	X		UN	2,300	R\$ 10,28	R\$ 23.644,00





	água, sal, leite desnatado reconstituído, vitamina A, estabilizantes permitidos pela legislação vigente e corantes naturais, livre de gordura trans e não contendo glúten. Produto com aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos, isento de ranço, bolores e materiais estranhos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado em temperatura adequada. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.						
45	MINI PIZZA — mini pizza congelada, pronta para consumo após aquecimento, com peso aproximado de 100 g por unidade, nos sabores queijo e tomate ou frango desfiado temperado, elaborada com ingredientes de boa qualidade e próprios para consumo humano. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme	X		UN	9,000	R\$ 7,17	R\$ 64.530,00





	legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração ou congelamento adequado. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.						
46	MILHO COZIDO NO VAPOR — produto obtido de grãos de milho selecionados, cozidos no vapor, contendo apenas milho e água em sua composição, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de fermentação, estufamento, vazamentos e materiais estranhos. Embalagem em lata ou sachê íntegro, contendo aproximadamente 170 g de peso drenado, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Reembalado em caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega.			UN	4,200	R\$ 6,00	R\$ 25.200,00
47	MILHO PARA PIPOCA — milho para pipoca tipo 1, constituído de grãos selecionados, limpos, secos e de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme			PCTE	2,100	R\$ 6,42	R\$ 13.482,00





	legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
48	NATA (CREME DE LEITE PASTEURIZADO) — produto obtido do creme de leite pasteurizado, contendo estabilizante permitido pela legislação vigente, apresentando textura cremosa, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 300 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.			UN	400	R\$ 14,23	R\$ 5.692,00
49	ÓLEO DE MILHO — óleo de milho refinado, obtido de matéria-prima de boa qualidade, com aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, substâncias estranhas e impurezas. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 900 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. validade mínima de 06 (seis) meses a			UN	2,000	R\$ 14,60	R\$ 29.200,00





	partir da data de entrega.						
50	ÓLEO DE SOJA REFINADO — óleo de soja refinado, obtido de matéria-prima de boa qualidade, com aspecto límpido, cor e odor característicos, isento de ranço, substâncias estranhas e impurezas. Embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 900 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			UN	5,500	R\$ 10,15	R\$ 55.825,00
51	ORÉGANO — orégano desidratado, com aspecto uniforme, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, mofo, larvas e materiais estranhos. Embalagem plástica de polietileno atóxico, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 20 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			PCTE	2,000	R\$ 4,17	R\$ 8.340,00
52	PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE — pão tipo cachorro quente, produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, apresentando	X		UN	8,000	R\$ 2,20	R\$ 17.600,00





	textura macia, aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de mofo, fermentação inadequada, sujidades e materiais estranhos. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 100 g. Produto acondicionado em embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) dias a partir da data de entrega.						
53	PÃO DE QUEIJO CONGELADO — produto obtido a partir de fécula de mandioca, água, ovos, manteiga, queijo minas, queijo parmesão, queijo provolone e sal, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, materiais estranhos e sinais de deterioração. Cada unidade deverá possuir peso aproximado entre 15 g e 18 g. O produto deverá ser fornecido assado e congelado, mantido à temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, termossoldado e devidamente vedado, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente.	X		PCTE	2,000	R\$ 27,00	R\$ 54.000,00





	Informações nutricionais por porção de 15 g: carboidratos máximos de 5 g, proteínas mínimas de 0,70 g e gorduras totais máximas de 2 g. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, preservando a integridade da embalagem e a qualidade do alimento. Validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação.						
54	SAL MARINHO REFINADO IODADO — sal marinho refinado iodado para consumo doméstico, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Produto acondicionado em embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			PCTE	500	R\$ 3,80	R\$ 1.900,00
55	SAL REFINADO IODADO — sal refinado iodado para consumo doméstico, constituído de cristais brancos com granulação uniforme, adicionado de iodo conforme legislação vigente, isento de impurezas, umidade excessiva, sujidades e materiais estranhos. Produto acondicionado em			PCTE	2,000	R\$ 4,00	R\$ 8.000,00





	embalagem íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
56	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL — sardinha em conserva preparada com pescado fresco, limpa, eviscerada e acondicionada em óleo comestível, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de materiais estranhos, fermentação, vazamentos, estufamento ou amassamento da embalagem. Embalagem íntegra contendo peso líquido aproximado de 250 g e peso drenado de 165 g. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	X		LATA	2,500	R\$ 9,20	R\$ 23.000,00
57	SUCO DE FRUTA CONCENTRADO SEM CONSERVANTES ARTIFICIAIS — bebida concentrada obtida de frutas maduras, sãs e limpas, submetida a processo tecnológico adequado, apresentando cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem, isenta de	X		UN	2,500	R\$ 8,08	R\$ 20.200,00





	fermentação, sujidades e materiais estranhos. Produto sem adição de conservantes artificiais, corantes artificiais ou adoçantes artificiais. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, rendimento e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem de 500 gramas. O produto deverá ser armazenado e transportado conforme recomendação do fabricante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
58	SEMENTE DE CHIA (SALVIA HISPÂNICA) — semente de chia própria para consumo humano, limpa, seca, íntegra e isenta de substâncias estranhas, umidade excessiva, parasitas e materiais impróprios ao consumo. Produto condicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo de 100 g a 200 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.			PCTE	300	R\$ 12,90	R\$ 3.870,00





59	SEMENTE DE LINHAÇA MARROM — semente de linhaça marrom própria para consumo humano, limpa, seca, íntegra e isenta de substâncias estranhas, umidade excessiva, parasitas e materiais impróprios ao consumo. Produto condicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo de 100 g a 200 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, nome e marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.			PCTE	300	R\$ 9,46	R\$ 2.838,00
60	BEBIDA À BASE DE SOJA — bebida alimentícia à base de extrato de soja, pronta para consumo, em diversos sabores, enriquecida conforme composição do fabricante, apresentando cor, aroma e sabor característicos, isenta de sujidades, fermentação inadequada e materiais estranhos. Embalagem longa vida tipo Tetra Pak, íntegra e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 (três) meses a	X		LITRO	3,800	R\$ 7,87	R\$ 29.906,00





	partir da data de entrega.						
61	TRIGO PARA KIBE — trigo para kibe de primeira qualidade, obtido a partir de grãos de trigo selecionados, limpos e processados adequadamente, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			UN	600	R\$ 7,73	R\$ 4.638,00
62	QUIRERA DE MILHO — quirera de milho amarela, fina, tipo 1, obtida de grãos de milho selecionados, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, ranço, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente e termossoldada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 05			PCTE	600	R\$ 5,49	R\$ 3.294,00





	(cinco) meses a partir da data de entrega.						
63	VINAGRE DE ÁLCOOL — vinagre de álcool obtido por fermentação acética, apresentando aspecto límpido, cor, odor e sabor característicos, isento de substâncias estranhas e impurezas. Produto acondicionado em garrafa de polietileno atóxica, transparente, resistente e devidamente vedada, contendo 750 ml do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.			UN	1,500	R\$ 5,89	R\$ 8.835,00
64	CHIMICHURRI SEM PIMENTA — tempero desidratado composto por ervas aromáticas e especiarias naturais, contendo salsa, orégano, alho, cebola e demais ingredientes permitidos, sem adição de pimenta, glutamato monossódico, corantes artificiais ou realçadores de sabor artificiais. Produto apresentando cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, umidade excessiva, parasitas, larvas e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica ou laminada, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de			PCTE	500	R\$ 10,88	R\$ 5.440,00





	validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem contendo 100 g do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
65	MANJERICÃO DESIDRATADO — produto constituído por folhas secas de manjeriçã, sãs, limpas e de boa qualidade, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem íntegra e devidamente vedada, contendo de 20 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 18 (dezoito) meses a partir da data de entrega.			PCTE	800	R\$ 9,41	R\$ 7.528,00
66	LENTILHA TIPO 1 — lentilha tipo 1, classe média, nova, constituída de grãos inteiros e sadios, de primeira qualidade, isenta de grãos mofados, carunchados, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem primária em plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo 500 g do produto, conforme solicitação do órgão requisitante. Na			PCTE	500	R\$ 11,88	R\$ 5.940,00





	embalagem deverá constar identificação do fabricante, marca do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, conforme legislação vigente. Embalagem secundária em fardos plásticos ou caixas de papelão resistentes. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
67	UVA PASSA SEM SEMENTE — uva passa sem semente, obtida de frutos desidratados de primeira qualidade, tamanho médio, íntegros e limpos, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. O produto não deverá apresentar lesões de origem física ou sinais de deterioração. Embalagem plástica íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 200 g do produto, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			PCTE	600	R\$ 13,61	R\$ 8.166,00
68	AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA) — condimento em pó obtido da cúrcuma, de coloração amarelo-alaranjada característica, com aroma e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas, larvas, umidade excessiva e materiais estranhos. Embalagem plástica íntegra, resistente e devidamente vedada, contendo 20 g do produto.			PCTE	800	R\$ 2,31	R\$ 1.848,00





	Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.						
69	ERVILHA CONGELADA — ervilha in natura congelada, obtida a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, submetidos aos processos de seleção, lavagem, branqueamento, resfriamento, congelamento rápido e armazenamento em temperatura adequada de congelamento. Produto constituído exclusivamente por ervilha, sem adição de conservantes ou aditivos, apresentando cor verde claro uniforme, odor e sabor característicos de ervilha fresca, consistência não fibrosa e livre de impurezas, corpos estranhos e pragas. Admitem-se fragmentos vegetais oriundos da planta da ervilha em percentual de 0,5% a 1%. Embalagem primária em sacos de polietileno atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo aproximadamente 300 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, conforme legislação vigente. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade,			PCTE	800	R\$ 9,38	R\$ 7.504,00





	informações nutricionais e condições de armazenamento, conforme normas da ANVISA, MAPA e serviços de inspeção competentes. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega e prazo total de validade não inferior a 18 (dezoito) meses a partir da data de fabricação.						
70	MILHO CONGELADO IN NATURA — milho verde congelado in natura, obtido de grãos selecionados, limpos e de boa qualidade, submetidos aos processos de lavagem, branqueamento, congelamento rápido e armazenamento em temperatura adequada. Produto com grãos uniformes, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, corpos estranhos, fermentação e alterações do produto. Embalagem primária em saco plástico de polietileno atóxico resistente e devidamente vedado, contendo de 300 g a 450 g do produto. Embalagem secundária em caixas de papelão resistentes. O produto deverá ser transportado em veículos fechados e refrigerados, em temperatura adequada de congelamento, de forma que as embalagens não apresentem estufamento ou alterações. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme			PCTE	600	R\$ 9,27	R\$ 5.562,00





	legislação vigente. Prazo total de validade de 12 (doze) meses, devendo apresentar no mínimo 10 (dez) meses de validade no ato da entrega.						
71	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI — polpa de fruta congelada sabor abacaxi, obtida da parte comestível da fruta in natura, através de processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada e não diluída, apresentando cor, aroma e sabor característicos da fruta de origem. Produto isento de conservantes artificiais, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado. Embalagem de 100 gramas. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, com rendimento mínimo de 3 litros de suco por quilograma de produto.	X		QUILOS	500	R\$ 18,77	R\$ 9.385,00
72	POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR UVA — polpa de fruta congelada sabor uva, obtida da parte comestível da fruta in natura, através de processo tecnológico adequado, não fermentada, não concentrada e não diluída, apresentando cor, aroma e	X		QUILOS	500	R\$ 17,50	R\$ 8.750,00





	sabor característicos da fruta de origem. Produto isento de conservantes artificiais, sujidades, parasitas e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Embalagem de de 100 gramas . Produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, com rendimento mínimo de 3 litros de suco por quilograma de produto.						
73	MANTEIGA COM SAL — manteiga com sal de primeira qualidade, obtida exclusivamente de creme de leite pasteurizado de origem bovina, apresentando consistência sólida e pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, cor característica, sem manchas ou pontos de alteração, com sabor suave e odor característico. Produto isento de sujidades, ranço e materiais estranhos. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 500 g do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada.	X		UN	1,200	R\$ 28,80	R\$ 34.560,00





	Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega.						
74	Abacaxi Pérola - 1ª qualidade	X		KG	3,500	R\$ 9,03	R\$ 31.605,00
75	Abobora Cabutiá - 1ª qualidade	X		QUILOS	3,000	R\$ 9,73	R\$ 29.190,00
76	Abobrinha menina - 1ª qualidade	X		KG	3,000	R\$ 9,34	R\$ 28.020,00
77	Acelga - 1ª qualidade	X		KG	4,000	R\$ 9,28	R\$ 37.120,00
78	Alface tipo crespa - 1ª qualidade	X		UND	10,000	R\$ 7,89	R\$ 78.900,00
79	Alho graúdo - 1ª qualidade	X		QUILOS	2,500	R\$ 30,40	R\$ 76.000,00
80	Almeirão - 1ª qualidade	X		UND	2,000	R\$ 5,75	R\$ 11.500,00
81	BANANA MAÇA - 1ª QUALIDADE	X		KG	3,000	R\$ 10,01	R\$ 30.030,00
82	BANANA NANICA- 1ª QUALIDADE	X		QUILOS	9,000	R\$ 6,35	R\$ 57.150,00
83	Banana Prata - 1ª qualidade	X		QUILOS	3,000	R\$ 8,55	R\$ 25.650,00
84	Batata doce - 1ª qualidade	X		KG	3,000	R\$ 8,41	R\$ 25.230,00
85	Batata inglesa lisa, média, sem brotos – 1ª qualidade.	X		KG	8,000	R\$ 5,07	R\$ 40.560,00
86	Beterraba - 1ª qualidade	X		QUILOS	3,000	R\$ 6,25	R\$ 18.750,00
87	Brócolis , frescos e limpos - 1ª qualidade	X		MAÇO	2,000	R\$ 7,86	R\$ 15.720,00
88	Cebola – 1ª qualidade	X		KG	3,200	R\$ 7,55	R\$ 24.160,00
89	Cebolinha maço 400 g - 1ª qualidade	X		MAÇO	2,000	R\$ 6,60	R\$ 13.200,00
90	Cenoura sem brotos- 1ª qualidade	X		QUILOS	5,500	R\$ 5,99	R\$ 32.945,00
91	Chicória - 1ª qualidade	X		UN	1,000	R\$ 6,06	R\$ 6.060,00





92	Chuchu - 1ª qualidade	X		KG	3,300	R\$ 6,05	R\$ 19.965,00
93	Couve-flor- frescas, inteiras, sãs, limpas -1º qualidade	X		QUILOS	2,000	R\$ 11,54	R\$ 23.080,00
94	Inhame -1º qualidade	X		QUILOS	1,000	R\$ 10,40	R\$ 10.400,00
95	Laranja -1º qualidade	X		QUILOS	6,000	R\$ 8,14	R\$ 48.840,00
96	Maçã argentina - 1ª qualidade	X		KG	1,500	R\$ 11,19	R\$ 16.785,00
97	Maçã fuji - 1ª qualidade	X		KG	2,250	R\$ 9,99	R\$ 22.477,50
98	Mamão formosa - 1ª qualidade	X		KG	3,200	R\$ 9,05	R\$ 28.960,00
99	Mandioquinha salsa -1º qualidade	X		QUILOS	1,200	R\$ 11,97	R\$ 14.364,00
100	Manga tomy - 1ª qualidade	X		KG	3,500	R\$ 9,23	R\$ 32.305,00
101	Melancia - 1ª qualidade	X		KG	3,500	R\$ 4,15	R\$ 14.525,00
102	Melão nacional - 1ª qualidade	X		KG	3,000	R\$ 7,68	R\$ 23.040,00
103	Morango --1º qualidade	X		BAND	2,500	R\$ 11,30	R\$ 28.250,00
104	Ovos de galinha de granja inspecionados -1º qualidade	X		DZ	8,000	R\$ 9,91	R\$ 79.280,00
105	Pêra William- 1º qualidade	X		KG	2,000	R\$ 10,05	R\$ 20.100,00
106	Pocã- 1º qualidade	X		KG	2,000	R\$ 7,65	R\$ 15.300,00
107	Quiabo -1º qualidade	X		QUILOS	1,000	R\$ 10,60	R\$ 10.600,00
108	Repolho verde liso especial 1ª qualidade	X		KG	4,000	R\$ 5,25	R\$ 21.000,00
109	Salsinha maço 400 g	X		MÇ	2,000	R\$ 4,54	R\$ 9.080,00
110	Tomate saladete /italiano 1ª qualidade	X		KG	7,000	R\$ 7,24	R\$ 50.680,00
111	Uva sem semente – 1º	X		KG	3,000	R\$ 16,50	R\$





	qualidade						49.500,00
112	Vagem manteiga – Integra e frescas -1ª qualidade	X		QUILOS	1,000	R\$ 15,98	R\$ 15.980,00
113	CARNE MOIDA - Carne Moída de PATINHO bovina procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) ou (SIM), proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina moída se congelada. Deverá conter no máximo 6% de gordura, ausência de cartilagens, ossos sem aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, sem sebo, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Quando congelada, no pré- preparo a perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 2%. O produto deverá estar em sacos plásticos atóxicos, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de	X		QUILOS	2,125	R\$ 40,55	R\$ 86.168,75





	Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.						
114	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - Cortes de coxa e sobrecoxa de frango desossada, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C), manipulados em condições higiênicas provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF, conforme a portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato e partes flácidas, Cor: própria, sem manchas esverdeadas com indícios de fermentação pútrida; Cheiro e Sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades. EMBALAGEM: O produto deverá estar congelado e embalado com saco plástico atóxico, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e	X		QUILOS	1,250	R\$ 19,56	R\$ 24.450,00





	armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante.						
115	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO — cortes de coxa e sobrecoxa de frango, congelados, mantidos à temperatura igual ou inferior a -18°C, provenientes de aves saudáveis abatidas sob inspeção veterinária oficial e manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas, manchas esverdeadas ou sinais de fermentação pútrida, livre de sujidades,	X		QUILOS	4,000	R\$ 11,41	R\$ 45.640,00





	parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente, conforme legislação vigente. A embalagem deverá permanecer íntegra durante todo o período de armazenamento, transporte e validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-OA), conforme legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção da temperatura adequada do produto durante todo o trajeto. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.						
116	CARNE SUÍNA TIPO SOBREPALETA — carne suína tipo sobrepaleta, sem osso, congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob	X		QUILOS	1,500	R\$ 25,93	R\$ 38.895,00





inspeção veterinária oficial, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá ser fornecido em cortes em cubos ou filetes pequenos, com aproximadamente 2 cm, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem acúmulo excessivo de líquidos no interior da embalagem, isento de sujidades, parasitas, larvas, cartilagens excessivas e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção a temperatura adequada do produto durante todo o trajeto.						
---	--	--	--	--	--	--





	Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega.						
117	ALMÔNDEGA — Produto cárneo moldado em formato esférico regular, obtido a partir de carne bovina moída de padrão profissional, e adicionada de temperos naturais , podendo ser secos , como: alho, cebola, ervas e especiarias. Processada por congelamento rápido individual (IQF), transportada e mantida à temperatura igual ou inferior a -18°C. É vedada a utilização de carne mecanicamente separada (CMS), corantes artificiais, realçadores de sabor ou aditivos proibidos pela legislação escolar. O produto deve apresentar textura firme e homogênea, cor, odor e sabor característicos, sendo isento de ossos, cartilagens, nervos, pele, exsudato líquido excessivo ou sinais de descongelamento. Cada unidade de almôndega deve possuir peso individual entre 25 g e 35 g. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente vedada, com peso líquido de 1 kg por pacote. A rotulagem deve conter marca, fabricante, lote, datas, tabela nutricional, alertas de alérgenos e obrigatoriamente o carimbo impresso de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM). Validade remanescente mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.	X		QUILOS	3,000	R\$ 26,09	R\$ 78.270,00





118	SALSICHA TIPO HOT DOG — salsicha tipo hot dog congelada, pesando aproximadamente 40 g por unidade, mantida à temperatura igual ou inferior a - 18°C, produzida a partir de carnes e ingredientes permitidos pela legislação vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção veterinária oficial. Produto com textura, cor, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não será aceito produto com superfície úmida, pegajosa, presença de exsudato líquido, partes flácidas, consistência anormal, sinais de fermentação pútrida, manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos deverão possuir registro em serviço de inspeção oficial competente, contendo carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP/SIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado	X		QUILOS	1,500	R\$ 15,21	R\$ 22.815,00
-----	---	---	--	--------	-------	-----------	------------------





	sob congelamento adequado.						
119	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO — linguiça preparada com carne de pernil suíno e temperos naturais secos, sem adição de pimenta, apresentando aspecto normal, firme, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, consistência anormal ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento	X		QUILOS	1,000	R\$ 21,40	R\$ 21.400,00





	requisitante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.						
120	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO — filé de tilápia congelado, obtido de pescado de primeira qualidade, processado em conformidade com a legislação sanitária vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial competente. Produto sem pele e sem espinhos, com peso individual entre 80 g e 120 g por filé, apresentando coloração, odor, sabor e textura característicos, livre de manchas, sujidades, parasitas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar textura amolecida, pegajosa, sinais de deterioração ou excesso de gelo/glaciamento. Teor máximo de água de até 4%, conforme legislação aplicável. Produto acondicionado em embalagem primária íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, e embalagem secundária de até 5 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo	X		QUILOS	1,000	R\$ 47,73	R\$ 47.730,00





	do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C durante toda a cadeia de distribuição.						
121	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM TIRAS — carne bovina tipo patinho, magra, contendo no máximo 8% de gordura, fornecida em tiras, sem osso, sem nervos e resfriada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto limpo, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e livre de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, próprio para alimentos, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Cada embalagem deverá conter peso líquido máximo de 2 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais	X		QUILOS	1,500	R\$ 49,98	R\$ 74.970,00





	e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado ou caixas térmicas adequadas, garantindo a manutenção da temperatura apropriada desde a saída do fornecedor até a entrega no estabelecimento requisitante.						
122	FILEZINHO DE FRANGO (SASSAMI) — filezinho de peito de frango tipo sassami, congelado, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, parasitas, larvas, excesso de exsudato ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, garantindo a integridade do alimento até o momento do consumo, contendo embalagem de 1 kg. Na	X		QUILOS	1,500	R\$ 21,49	R\$ 32.235,00





	embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.						
123	ARROZ BRANCO TIPO 1 — arroz agulhinha, classe longo fino, subgrupo polido, tipo 1, de primeira qualidade, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e teor de umidade máxima de 15%. Produto isento de sujidades, parasitas, larvas, odores estranhos e materiais impróprios ao consumo. Embalagem íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada contendo 5 kg do produto. Na embalagem deverá constar nome e			PCTE	3,375	R\$ 29,33	R\$ 98.988,75





	marca do produto, identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA						
124	CAFÉ TORRADO E MOÍDO — café puro, torrado e moído, procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, com sabor e aroma característicos. Produto acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra, resistente, hermeticamente vedada e limpa, contendo aproximadamente 500 g. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e demais informações exigidas pela legislação vigente. O produto deverá possuir selo de pureza ABIC ou laudo de avaliação emitido por laboratório especializado, com nota de qualidade global mínima de 4,5 e máxima de 5,9 pontos na escala sensorial do café, bem como laudo de análise microscópica com tolerância máxima de 1% de impurezas. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA	X		PCTE	2,250	R\$ 37,64	R\$ 84.690,00
125	LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO — leite integral pasteurizado, homogeneizado, submetido a processo de pasteurização,	X		LITRO	33,750	R\$ 5,94	R\$ 200.475,00





	apresentando cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades, corpos estranhos e alterações do produto. Embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo 1 litro do produto. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada. Validade mínima conforme legislação vigente e contada a partir da data de entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA						
126	Maçã fuji - 1ª qualidade AMPLA CONCORRÊNCIA	X		KG	6,750	R\$ 9,99	R\$ 67.432,50
127	CARNE MOIDA - Carne Moída de PATINHO bovina procedente de matadouro frigorífico, sob regime de inspeção federal (SIF) ou (SIM), proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne bovina moída se congelada. Deverá conter no máximo 6% de gordura, ausência de cartilagens, ossos sem aponeuroses. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, sem sebo, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Quando congelada, no pré- preparo a	X		QUILOS	6,375	R\$ 40,55	R\$ 258.506,25





	perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 2%. O produto deverá estar em sacos plásticos atóxicos, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante. AMPLA CONCORRÊNCIA						
128	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA - Cortes de coxa e sobrecoxa de frango desossada, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja - 18°C), manipulados em condições higiênicas provenientes de animais	X		QUILOS	3,750	R\$ 19,56	R\$ 73.350,00





sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIF , conforme a portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa ou com excesso de exsudato e partes flácidas, Cor: própria, sem manchas esverdeadas com indícios de fermentação pútrida; Cheiro e Sabor: próprios da espécie, com ausência de parasitas e sujidades. EMBALAGEM: O produto deverá estar congelado e embalado com saco plástico atóxico, com etiquetas de identificação e data de validade, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. Os produtos deverão ser manipulados, armazenados e transportados em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a						
--	--	--	--	--	--	--





	qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante. AMPLA CONCORRÊNCIA						
129	CARNE SUÍNA TIPO SOBREPALETA — carne suína tipo sobrepaleta, sem osso, congelada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial, manipulada em condições higiênico-sanitárias adequadas. O produto deverá ser fornecido em cortes em cubos ou filetes pequenos, com aproximadamente 2 cm, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem acúmulo excessivo de líquidos no interior da embalagem, isento de sujidades, parasitas, larvas, cartilagens excessivas e sinais de deterioração. Produto acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente e devidamente vedada, contendo identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou	X		QUILOS	4,500	R\$ 25,93	R\$ 116.685,0





	sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica apropriada, garantindo a manutenção a temperatura adequada do produto durante todo o trajeto. Validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA						
130	LINGUIÇA DE PERNIL SUÍNO — linguiça preparada com carne de pernil suíno e temperos naturais secos, sem adição de pimenta, apresentando aspecto normal, firme, cor, odor e sabor característicos, isenta de umidade excessiva, sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, consistência anormal ou sinais de deterioração. Produto acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e devidamente vedado, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e tabela de informações nutricionais, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de	X		QUILOS	3,000	R\$ 21,40	R\$ 64.200,00





	Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração adequada, preservando a qualidade e segurança alimentar até a entrega no estabelecimento requisitante. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA						
131	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO — filé de tilápia congelado, obtido de pescado de primeira qualidade, processado em conformidade com a legislação sanitária vigente, proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial competente. Produto sem pele e sem espinhos, com peso individual entre 80 g e 120 g por filé, apresentando coloração, odor, sabor e textura característicos, livre de manchas, sujidades, parasitas e materiais estranhos. O produto não deverá apresentar textura amolecida, pegajosa, sinais de deterioração ou excesso de gelo/glaciamento. Teor máximo de água de até 4%, conforme legislação aplicável. Produto acondicionado em embalagem primária íntegra, atóxica e devidamente vedada, contendo 1 kg do produto, e embalagem	X		QUILOS	3,000	R\$ 47,73	R\$ 143.190,00





	secundária de até 5 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual ou inferior a -18°C durante toda a cadeia de distribuição. AMPLA CONCORRÊNCIA						
132	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM TIRAS — carne bovina tipo patinho, magra, contendo no máximo 8% de gordura, fornecida em tiras, sem osso, sem nervos e resfriada, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial. Produto limpo, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas ou pardacentas e livre de	X		QUILOS	4,500	R\$ 49,98	R\$ 224.910,00





	sujidades, parasitas e materiais estranhos. Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e devidamente vedado, próprio para alimentos, garantindo a integridade do produto até o momento do consumo. Cada embalagem deverá conter peso líquido máximo de 2 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado em veículo refrigerado ou caixas térmicas adequadas, garantindo a manutenção da temperatura apropriada desde a saída do fornecedor até a entrega no estabelecimento requisitante. AMPLA CONCORRÊNCIA						
133	FILEZINHO DE FRANGO (SASSAMI) — filezinho de peito de frango tipo sassami,	X		QUILOS	4,500	R\$ 21,49	R\$ 96.705,00





congelado, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária oficial, manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. Produto com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem presença de sujidades, parasitas, larvas, excesso de exsudato ou sinais de deterioração. O produto deverá ser acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e devidamente vedado, garantindo a integridade do alimento até o momento do consumo, contendo embalagem de 1 kg. Na embalagem deverá constar identificação do fabricante, procedência, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, tabela de informações nutricionais e selo do serviço de inspeção oficial competente, conforme legislação vigente. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimento registrado e fiscalizado por serviço de inspeção oficial competente, devendo apresentar carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE/SIP/SIPOA), Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser transportado e armazenado sob congelamento adequado, mantendo temperatura igual						
--	--	--	--	--	--	--





ou inferior a -18°C. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. AMPLA CONCORRÊNCIA							
--	--	--	--	--	--	--	--

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

4.1 Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas;

4.2 Prover a contratada nome e telefone dos responsáveis pelo recebimento e aceite dos produtos;

4.3 Receber os produtos e conferir as especificações técnicas com as constantes neste termo de referência e na proposta da contratada;

4.4 Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado;

4.5 Recusar os produtos na hipótese de desconformidade com as especificações solicitadas;

4.6 Comunicar, por escrito, à contratada quaisquer irregularidades verificadas nos produtos fornecidos;

4.7 Comunicar, por escrito, à contratada o não recebimento dos produtos, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas no edital ou na proposta apresentada.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 Executar o fornecimento dos gêneros alimentícios em conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade, condições de acondicionamento, exigências sanitárias e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na proposta vencedora.

5.2 Responsabilizar-se pelo transporte, carga, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados pela Contratante, observando as condições





adequadas de conservação, higiene, acondicionamento e controle de temperatura, quando aplicável, bem como pelos custos inerentes à execução do objeto.

5.3 Entregar os produtos nos prazos, locais, horários e quantidades estabelecidos neste Termo de Referência e no cronograma de fornecimento expedido pela Contratante.

5.4 Substituir, às suas expensas, os produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, impróprios para consumo, com prazo de validade inadequado, deteriorados, avariados ou que apresentem qualquer tipo de não conformidade, no prazo máximo de 02 (dois) dias para produtos perecíveis e 05 (cinco) dias para produtos não perecíveis, contados da notificação da Contratante.

5.5 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pela Contratante.

5.6 Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, securitários e demais obrigações legais decorrentes da execução do contrato.

5.7 Cumprir integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente aquelas expedidas pela ANVISA, Vigilância Sanitária, Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

5.8 Garantir que os produtos entregues estejam dentro do prazo de validade adequado ao consumo, observadas as exigências de fabricação, armazenamento, transporte e conservação previstas na legislação vigente.

5.9 Utilizar veículos apropriados, em perfeitas condições de higiene e conservação, adequados ao transporte de gêneros alimentícios, conforme exigências da legislação sanitária aplicável.

5.10 Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

5.11 Fica vedada a subcontratação total do objeto contratado, admitindo-se apenas a subcontratação parcial de atividades acessórias, desde que previamente autorizada pela Contratante.

6. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA:

6.1 A exigência de apresentação de amostra/prova de conceito restringe-se exclusivamente aos itens expressamente identificados na Tabela de Itens (Anexo I) deste Termo de Referência, sendo vedada a solicitação superveniente de amostras para itens não assinalados previamente na fase preparatória. A amostra será solicitada exclusivamente ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar na disputa de lances, após a fase de negociação e verificação de conformidade do preço proposto, antecedendo a habilitação.

A exigência justifica-se pelo risco sanitário, necessidade de verificação sensorial, padrão de rendimento, gordura e cocção de produtos de origem animal e perecíveis de alta sensibilidade.

6.2 A análise das amostras será realizada pela Comissão de Avaliação de Amostras da Secretaria Municipal de Educação de Astorga, composta pelas seguintes servidoras:

I – Carla Sossai Rissato de Moraes – Nutricionista;





II – Adelina Maria Dobeis – Merendeira;

III – Rafaela Farias – Chefe da Alimentação Escolar.

- A empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar amostra dos itens indicados.
- O licitante convocado terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados da notificação oficial via sistema eletrônico, para protocolar a(s) amostra(s) no seguinte endereço:
- Local: Secretaria de Educação / Seção da Alimentação Escolar — Rua Bahia, 263-Astorga-PR
Horário: Das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 16h30.

As amostras deverão ser entregues acondicionadas na embalagem original comercial do fabricante, devidamente lacradas, identificadas com o nome da empresa licitante, número do item e número do processo licitatório, acompanhadas de:

- a) Ficha Técnica do fabricante;
- b) Comprovação do Selo de Inspeção Oficial (SIF, SIE, SIM ou SISBI/POA) para produtos de origem animal.

6.3 A dispensa da apresentação de amostra física prevista no item anterior ficará condicionada à manifestação técnica da nutricionista responsável ou da Comissão de Avaliação de Amostras, devidamente motivada nos autos do processo administrativo, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade.

6.4 O requerimento de amostras tem por finalidade assegurar a qualidade mínima pretendida e verificar a adequação dos produtos às especificações constantes neste Termo de Referência.

6.5 Deverá ser apresentada 01 (uma) amostra de cada produto solicitado, devidamente identificada, acondicionada em embalagem lacrada e acompanhada da relação dos itens entregues.

6.6 Na avaliação técnica e sensorial dos produtos serão observados, dentre outros, os seguintes critérios:

- I – identificação do produto;
 - II – marca;
 - III – composição e ingredientes;
 - IV – prazo de validade;
 - V – número do lote;
 - VI – dados do fabricante;
 - VII – registro nos órgãos competentes, quando exigido;
 - VIII – peso e/ou volume;
 - IX – tipo e integridade da embalagem;
 - X – qualidade do produto;
 - XI – características sensoriais, incluindo cor, textura, aroma e sabor;
 - XII – tabela nutricional;
 - XIII – adequação às especificações do Termo de Referência.
- 6.7 Será considerada reprovada a amostra que:
- I – estiver em desacordo com as especificações técnicas;
 - II – apresentar qualidade inferior à exigida;
 - III – não atender às exigências sanitárias;





IV – apresentar características incompatíveis com o consumo escolar;

V – deixar de atender às condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.7.1 A comissão de avaliação e a nutricionista responsável observarão rigorosamente os critérios de restrição de ingredientes, limites de açúcares, sódio e gorduras saturadas dispostos no Capítulo IV da Resolução CD/FNDE nº 4/2026 no momento da análise técnica e sensorial das amostras.

6.8 Em caso de reprovação da amostra da empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar, a Administração convocará a licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de amostra, sucessivamente, até a obtenção de produto aprovado.

6.9 As amostras fornecidas poderão ser abertas, manipuladas, preparadas ou consumidas para fins de análise técnica e sensorial, não sendo objeto de devolução.

6.10 Após a conclusão da análise, os produtos remanescentes poderão ser destinados ao consumo nas unidades escolares ou doados a entidades filantrópicas, observadas as condições adequadas de conservação e consumo.

7. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DA ENTREGA

7.1 O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, mediante emissão de Nota de Empenho e cronograma de entrega expedido pelo Departamento Municipal de Educação do Município de Astorga.

7.2 O cronograma de entrega será encaminhado à Contratada por e-mail, aplicativo de mensagens, sistema eletrônico ou outro meio formal de comunicação, cabendo à empresa manter atualizados seus dados cadastrais e contatos durante toda a execução contratual.

7.3 Os produtos deverão ser entregues rigorosamente conforme as marcas, especificações técnicas, padrões de qualidade, características nutricionais e condições aprovadas pela Administração.

7.4 Eventual solicitação de substituição de marca somente poderá ocorrer mediante justificativa formal da Contratada e prévia autorização expressa da Administração, desde que mantidas ou superadas as especificações técnicas, nutricionais e padrões de qualidade inicialmente aprovados.

7.5 Considerando a natureza essencial da alimentação escolar, a perecibilidade dos gêneros alimentícios, a necessidade de preservação da qualidade nutricional e sanitária dos produtos, bem como a continuidade do serviço público, a Contratada deverá possuir capacidade operacional e logística suficiente para realizar as entregas nos seguintes prazos máximos:

I – até 02 (dois) dia útil para produtos perecíveis, refrigerados, congelados, hortifrutigranjeiros, panificados e demais itens de alta perecibilidade;

II – até 05 (cinco) dias úteis para produtos não perecíveis.

7.5.1 Para fins de contagem dos prazos previstos neste Termo de Referência, serão considerados apenas dias úteis, excluindo-se sábados, domingos, feriados e dias sem expediente administrativo no Município.

7.5.2 Em situações emergenciais que possam comprometer a continuidade da alimentação escolar, a Administração poderá solicitar reposição extraordinária, devendo a Contratada realizar a entrega no prazo máximo de 02 (dois) dias corridas após a solicitação formal.





7.6 As entregas poderão ocorrer de forma fracionada, conforme cronograma expedido pelo Setor de Alimentação Escolar, inclusive com alterações decorrentes de recessos, feriados, calendário escolar, eventos ou necessidades administrativas supervenientes.

7.7 Não serão aceitas entregas parciais, salvo quando previamente autorizadas pela Administração.

7.8 Os produtos deverão ser entregues acompanhados da respectiva Nota Fiscal e Nota de Empenho, contendo todas as informações exigidas pela legislação aplicável.

7.9 O recebimento dos produtos ocorrerá em dias e horários previamente estabelecidos pelo Setor requisitante, no período compreendido entre 08h00min e 16h00min, não sendo admitidas entregas fora do horário autorizado.

7.10 O recebimento provisório consistirá na verificação preliminar da quantidade, integridade das embalagens, condições de transporte, temperatura, características sensoriais aparentes e conformidade com o pedido realizado.

7.11 O recebimento definitivo ocorrerá após conferência técnica, quantitativa e sanitária dos produtos, mediante certificação na Nota Fiscal ou emissão de Termo de Recebimento Definitivo.

7.12 Caso sejam constatadas irregularidades, produtos deteriorados, avariados, fora das especificações, com validade inadequada ou em desacordo com este Termo de Referência, a Contratada deverá promover a substituição integral no prazo máximo de:

I – 48(quarenta e oito) horas corridas para produtos perecíveis;

II – 05 (cinco) dias úteis para produtos não perecíveis.

7.13 Todas as despesas relativas à embalagem, transporte, frete, seguros, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais correrão exclusivamente por conta da Contratada.

7.14 O descarregamento dos produtos será de inteira responsabilidade da Contratada, incluindo fornecimento de mão de obra necessária à execução da entrega.

7.15 Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de higiene, conservação e acondicionamento, com embalagens íntegras, sem violação, rachaduras, furos, vazamentos, amassamentos, umidade, sujidades ou qualquer sinal de deterioração.

7.16 Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos apropriados, higienizados e refrigerados quando necessário, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis.

7.17 Os veículos utilizados no transporte de produtos congelados e refrigerados deverão possuir controle adequado de temperatura, termômetros em perfeito funcionamento e equipamentos compatíveis com a manutenção da cadeia fria, observadas as temperaturas exigidas pela legislação sanitária vigente.

7.18 Os funcionários responsáveis pela entrega deverão apresentar-se devidamente uniformizados e em adequadas condições de higiene, utilizando equipamentos de proteção individual compatíveis com a atividade exercida.

7.19 A Contratada deverá comunicar imediatamente à Administração qualquer fato que possa comprometer o prazo, a qualidade, a regularidade ou a continuidade do fornecimento.

7.20 A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade civil, administrativa e contratual da Contratada quanto à perfeita execução do objeto.





7.21 O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente, mediante interesse da Administração.

7.22 Considerando a natureza perecível dos gêneros alimentícios, a necessidade de preservação da qualidade nutricional, sanitária e organoléptica dos produtos, bem como a continuidade do abastecimento da alimentação escolar, a Contratada deverá possuir estrutura logística e operacional compatível com a execução do objeto, apta a assegurar o cumprimento dos prazos de entrega e reposição estabelecidos neste Termo de Referência.

7.23 A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar diligências para verificação das condições de armazenamento, transporte, acondicionamento, capacidade logística e cumprimento das exigências sanitárias relacionadas à execução contratual.

8. LOCAIS DE ENTREGA

A entrega deverá ser efetuada nos seguintes locais:

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL BRANCA ELIZA MENEZES MEIRELLES

Endereço: Rua Kaloré, s/n – Jardim Londrina

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL DEUS MENINO

Endereço: Rua Paraná, s/n – Tupinambá

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOÃO PAULO II

Endereço: Rua José Abrahão Keide, 1.230

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL JOSEFA MUNHOZ DE OLIVEIRA

Endereço: Rua Atílio Pelisson, s/n - Conjunto Vitória Régia

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL NOSSA SENHORA APARECIDA

Endereço: Rua Mato Grosso, 649 – Distrito de Içara

PROFESSORA MARLEMARLI LOURENÇO RECHETTE

Endereço: Rua São Sebastião, 300 - Jardim Paraná

CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL SANTA TEREZINHA

Endereço: Av. João Daniel Machado Benetti, s/n – Santa Zélia

ESCOLA MUNICIPAL ALBERTO BONINI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Maringá, s/n – Distrito de Tupinambá

ESCOLA MUNICIPAL ALFREDO SOFIENTINI – EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua São Luiz, 371 – Vila Nova





ESCOLA MUNICIPAL AMÁBILE TONETTO POZZOBON - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av. Presidente Epitácio, 1511 – Vila Olívia

ESCOLA MUNICIPAL ANTENOR BALAROTTI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Paulo Tadashi Satomi, 581 – Vila Samuel

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DANIEL MACHADO BENETTI - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av. João Daniel Machado Benetti, s/n – Distrito de Santa Zélia

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO FREIRE DE CARVALHO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua Ulisses de Medeiros, s/n – Distrito de Içara

ESCOLA MUNICIPAL MONSENHOR CELSO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Av Presidente Epitácio, 349

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA MARIA CELESTINA MACHADO - EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL

Endereço: Rua José Gimenes, 500

APAE

Endereço: Rua Paulo Tadashi Satomi, 260

UAB- Polo de Apoio Presencial - Astorga

Endereço: Rodovia PR 454, Contorno Norte, Campus Avançado do IFPR/UAB CEP: 86730-000. Astorga - PR.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Endereço: rua bahia ,263

Secretaria de Cidadania e Desenvolvimento Social

Endereço: rua 9 de julho, 375

9. DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

- a. A verificação da qualidade dos gêneros alimentícios será realizada pelo Setor de Alimentação Escolar e/ou por comissão designada pelo Departamento Municipal de Educação do Município de Astorga, no ato do recebimento dos produtos, mediante conferência quantitativa, qualitativa e sanitária, podendo ser registradas nas guias de entrega, relatórios próprios ou demais documentos de fiscalização quaisquer irregularidades constatadas.
- b. Todos os produtos deverão ser conferidos na presença do entregador ou representante da





Contratada, sendo avaliados quanto às características sensoriais, integridade, acondicionamento, temperatura, rotulagem e demais requisitos previstos neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

c. Os produtos deverão apresentar padrões adequados de qualidade, conservação e segurança alimentar, observando as normas expedidas pela ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

d. Os produtos perecíveis, especialmente carnes, congelados, refrigerados e hortifrutigranjeiros, deverão apresentar características organolépticas próprias e adequadas ao consumo, sendo imediatamente rejeitados quando apresentarem sinais de deterioração, descongelamento inadequado, contaminação, alteração de odor, coloração irregular, textura imprópria ou qualquer condição incompatível com o consumo humano.

e. Os produtos perecíveis não poderão apresentar:

- I – resíduos excessivos de sangue ou líquidos;
- II – acúmulo de gelo, cristais de gelo ou sinais de recongelamento;
- III – embalagens violadas, danificadas ou inadequadas;
- IV – sinais de deterioração, fermentação ou contaminação;
- V – temperatura inadequada para conservação.

f. Os produtos deverão apresentar, no mínimo, as seguintes características:

- I – aspecto próprio e característico de cada produto;
- II – consistência adequada, não amolecida, pegajosa ou deteriorada;
- III – cor característica, sem manchas, escurecimento ou alterações incompatíveis;
- IV – odor próprio, sem sinais de ranço, fermentação ou deterioração;
- V – embalagem íntegra e adequada ao acondicionamento do produto.

g. Todos os produtos deverão estar rotulados em conformidade com a legislação vigente, contendo de forma clara, legível e indelével, no mínimo, as seguintes informações:

- I – nome do produto;
- II – identificação do fabricante ou fornecedor;
- III – endereço do fabricante;
- IV – CNPJ;
- V – número de registro nos órgãos competentes, quando exigido, inclusive SIF, SIE, SIM ou equivalentes;
- VI – data de fabricação;
- VII – prazo de validade;
- VIII – lote;
- IX – instruções de armazenamento e conservação;
- X – peso líquido;
- XI – composição e informações nutricionais, quando aplicável.

h. Os produtos entregues deverão possuir prazo de validade compatível com o período estimado de consumo pela Administração, não sendo aceitos produtos com validade próxima ao





vencimento que possam comprometer o armazenamento ou utilização nas unidades escolares.

i. Sempre que constatada má qualidade, inadequação ao consumo, descumprimento das especificações técnicas, irregularidade sanitária ou qualquer desconformidade dos produtos, mesmo após o recebimento provisório ou definitivo, o responsável pela unidade escolar ou pelo Setor de Alimentação Escolar comunicará formalmente a ocorrência à Contratada para imediata substituição dos produtos, sem ônus para a Administração.

j. A rejeição parcial ou total dos produtos não isenta a Contratada das responsabilidades civis, administrativas, sanitárias e contratuais decorrentes da execução do objeto.

k. A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar inspeções, diligências, solicitações de documentos técnicos, laudos, certificados sanitários, testes de qualidade ou demais procedimentos necessários à verificação da conformidade dos produtos fornecidos.

l. O recebimento dos produtos pela Administração não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade, segurança, integridade e adequação dos gêneros alimentícios fornecidos durante todo o período de validade e consumo.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

a. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal/Fatura eletrônica, devidamente atestada pelo Fiscal e/ou Gestor do Contrato e acompanhada dos documentos comprobatórios exigidos para a liquidação da despesa.

b. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos entregues com as especificações constantes neste Termo de Referência, no edital, na proposta vencedora e na Nota de Empenho, mediante certificação pelo setor competente.

c. A Nota Fiscal/Fatura deverá:

I – ser emitida em nome do Município de Astorga;

II – conter a discriminação detalhada dos produtos fornecidos;

III – indicar o número do processo licitatório, da Ata de Registro de Preços e/ou do contrato administrativo, quando houver;

IV – ser apresentada sem rasuras, emendas ou inconsistências;

V – estar acompanhada da respectiva Nota de Empenho, quando exigido pela Administração.

d. O pagamento somente será realizado após:

I – atesto do Fiscal e/ou Gestor do Contrato;

II – comprovação do recebimento definitivo;

III – verificação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da Contratada.

e. Para fins de pagamento, a Contratada deverá manter durante toda a execução contratual as condições de habilitação e regularidade exigidas no processo licitatório, especialmente:

I – regularidade perante a Fazenda Federal;

II – regularidade perante a Fazenda Estadual;

III – regularidade perante a Fazenda Municipal;

IV – regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;





V – regularidade relativa à Seguridade Social – INSS, quando aplicável;

VI – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

f. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, inconsistência documental, divergência entre os produtos entregues e os documentos fiscais, ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento ficará suspenso até a regularização da pendência pela Contratada, sem ônus para a Administração.

g. O pagamento será realizado preferencialmente por meio de transferência bancária em conta corrente de titularidade da Contratada.

h. Sobre os pagamentos efetuados poderão ser realizadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

i. A Administração observará, no que couber, a ordem cronológica para realização dos pagamentos, conforme legislação vigente.

j. O pagamento efetuado pela Administração não isenta a Contratada de suas obrigações e responsabilidades contratuais, especialmente aquelas relacionadas à qualidade dos produtos fornecidos

11. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

11.1. Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas oriundas do Fnde - Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE) e recursos da Prefeitura Municipal de Astorga (recurso livre).

11.2. Em cumprimento ao **art. 94 da Lei nº 14.133/2021**, a eficácia do contrato e de seus eventuais termos aditivos fica condicionada à sua respectiva divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), devendo o Município providenciar a publicação nos prazos legais estabelecidos pela legislação federal e replicados na **Resolução CD/FNDE nº 4/2026**.

12. REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

a. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato superveniente que eleve o custo dos bens registrados, observadas as disposições do **art. 82, § 5º e art. 124, inciso II, alínea 'd' da Lei nº 14.133/2021**, bem como as diretrizes de controle de preços de referência estipuladas no **art. 27 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026**, mediante demonstração analítica da variação dos custos.

b. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços realizará, periodicamente, pesquisa de mercado para verificação da compatibilidade dos preços registrados com os praticados no mercado, podendo utilizar bancos de preços oficiais, contratações similares, pesquisas junto a fornecedores, notas fiscais, sistemas eletrônicos ou outros meios idôneos de comprovação.

c. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará a detentora da Ata para negociar a redução dos preços registrados, visando restabelecer a compatibilidade com os valores de mercado.

d. Caso a negociação para redução dos preços não seja exitosa, a Administração poderá:

I – liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, desde que demonstrada a inviabilidade de manutenção dos preços registrados;





- II – convocar os demais fornecedores registrados, observada a ordem de classificação;
- III – revogar total ou parcialmente a Ata de Registro de Preços, quando não houver êxito nas negociações.
- e. Quando o preço de mercado se tornar superior ao preço registrado e a detentora da Ata comprovar, mediante documentação formal, a impossibilidade de cumprimento das obrigações assumidas em razão de fatos supervenientes, extraordinários, imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, a Administração poderá promover a revisão dos preços registrados, visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da contratação.
- f. Os pedidos de revisão de preços deverão ser formalmente protocolados e devidamente instruídos com documentos que comprovem a efetiva alteração dos custos, tais como:
- I – notas fiscais;
 - II – tabelas oficiais;
 - III – planilhas de composição de custos;
 - IV – índices setoriais;
 - V – pesquisas de mercado;
 - VI – demais documentos pertinentes.
- g. A mera variação inflacionária, previsível ou inerente à atividade econômica, não será suficiente, por si só, para justificar a revisão dos preços registrados.
- h. A Administração poderá indeferir pedidos de revisão desacompanhados de comprovação suficiente ou incompatíveis com os preços praticados no mercado.
- i. Eventual revisão dos preços registrados produzirá efeitos somente após formalização por termo próprio e aprovação da autoridade competente.
- j. A existência de preços registrados não obriga a Administração à contratação, facultando-se a realização de procedimento específico para aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

13. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

13.1. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado pelas servidoras Carla Sossai Rissato De Moraes, nutricionista do Secretaria de Educação, e Graziella Cavallari a Secretária Municipal de Educação. Telefone (44) 3234-3731 e a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas.

13.2. FISCAIS DE CONTRATO SETORIAIS DO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

A designação dos servidores para acompanhamento e fiscalização deste certame atende ao princípio da segregação de funções e aos ditames dos **artigos 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021**, competindo-lhes zelar pela fiel execução do fornecimento e cumprimento das metas de qualidade nutricional exigidas pela **Resolução CD/FNDE nº 4/2026**. Segue relação abaixo:

ADRIANA STOPPOCK SILVA

ANNA PAULA CAVALLARI

BERIVALDA DE JESUS DO PRADO SACHI

FERNANDA MARIA SENTINELLA FLÁVIA VÂNIA

ESTEVES COSTA JAQUELINE MAGRI DA SILVA





JOSIENE APARECIDA SERIBELLI

LUCIANA SGORLON

LUCIANE NOGUEIRA

MARLI BILATI DE CARVALHO MÍRIAM DE

FÁTIMA ROZA NORMA LOPES

ROSEMEIRE MARTINS

ZUSLAINE APARECIDA SERIGIOLI DE ALMEIDA

13.3. Quando a entrega for realizada diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino, o Fiscal setorial deverá atestar o recebimento e a qualidade dos bens e serviços na entrega ou comunicar formalmente ao respectivo setor da merenda e o Fiscal do contrato de eventuais irregularidades relacionadas à entrega dos produtos.

13.4. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes ao gestor do contrato.

14. FORMA DE EXECUÇÃO

14.1 O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM, sendo considerado critério de seleção em que a proposta mais vantajosa para administração é a de menor preço. Tendo em vista que os itens necessários já foram escolhidos, não havendo a necessidade de utilização de outro critério de julgamento.

14.2. As quantidades dos itens especificados neste Termo de Referência são estimativas para um período de 12 (doze) meses, podendo sofrer variações conforme a necessidade da Administração e disponibilidade orçamentária.

14.3. O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, podendo ocorrer de maneira semanal, quinzenal ou mensal, conforme planejamento do Setor de Alimentação Escolar e demanda das unidades requisitantes.

14.4. execução do objeto dar-se-á mediante emissão de Nota de Empenho e cronograma de entrega, contendo a descrição dos itens, quantitativos, locais de entrega e prazos, constituindo ordem formal de fornecimento.

14.5. As comunicações oficiais entre a Administração e a Contratada serão realizadas por meio eletrônico institucional (e-mail oficial), podendo ser utilizados outros meios formais devidamente registrados no processo administrativo.

14.6. O envio da Nota de Empenho e do cronograma de entrega será realizado em formato digital (PDF ou equivalente), sendo de responsabilidade da Contratada manter seus dados cadastrais e contatos atualizados durante toda a vigência contratual.

14.7. A utilização de aplicativos de mensagens poderá ocorrer apenas de forma complementar, sem substituição dos meios oficiais de comunicação, e desde que haja registro e confirmação por meio eletrônico institucional.

14.8. Contratada deverá cumprir integralmente as condições, prazos e quantidades estabelecidas na Nota de Empenho e no cronograma de entrega, não sendo admitidas alegações de desconhecimento das solicitações formalmente encaminhadas pela Administração.





15. Para postergação do contrato

15.1 A Ata de Registro de Preços terá vigência inicial de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, nos termos dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovados o interesse público e a manutenção da vantajosidade econômica.

15.2. A prorrogação contratual será admitida quando se tratar de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, considerando a essencialidade do serviço público educacional, a regularidade da demanda e a necessidade de continuidade do abastecimento das unidades escolares.

15.3. A prorrogação dependerá de autorização expressa da autoridade competente, mediante processo administrativo devidamente instruído com os seguintes elementos:

I – relatório de execução contratual demonstrando a regularidade do fornecimento;

II – justificativa formal do interesse da Administração na continuidade da contratação;

III – comprovação de que os preços permanecem economicamente vantajosos em relação ao mercado;

IV – manifestação formal da Contratada quanto ao interesse na prorrogação;

V – comprovação da manutenção das condições de habilitação exigidas na licitação;

VI – pesquisa de preços atualizada.

15.4. A vantajosidade econômica será aferida mediante pesquisa de mercado, podendo ser utilizados parâmetros oficiais, contratações similares, bancos de preços públicos e demais fontes idôneas.

15.5. A ausência de vantajosidade econômica ou de regularidade na execução contratual impedirá a prorrogação do ajuste.

15.6. Cada prorrogação deverá ser formalizada por termo aditivo, devidamente motivado e publicado na forma da legislação vigente.

Astorga, 26 de junho de 2026

Graziella Cavallari
Secretária de Educ



ANEXO II - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº077/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº032/2026
(REGISTRO DE PREÇOS)

O Município de Astorga, pessoa jurídica de direito público, com sede na avenida Dr. José Soares de Azevedo, nº 48, Centro, na cidade de Astorga/PR., inscrito no CNPJ sob o nº 75.743.377/0001-30, neste ato representado pela prefeita municipal a Sra. Suzie Aparecida Pucillo Zanatta, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 049/2023, em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para eventuais Aquisições de produtos de gêneros alimentícios destinados a Merenda Escolar do Município de Astorga/Pr., conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

OBS: A proposta de preços deverá observar a descrição especificada no termo de referência

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total.

2.2. O valor total da presente Ata de Registro de Preços é de R\$

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE ASTORGA-PR, inscrito no CNPJ sob o nº 75.743.377/0001-30.

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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



5. MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. O regime de execução, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro de Preços.

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

6.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

6.1.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

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

6.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 6.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

6.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

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

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

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

6.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

6.5. O registro a que se refere o item 6.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

6.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 6.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:



6.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

6.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

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

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

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

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

6.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, observando o item 6.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 6.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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



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

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

8.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

8.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 6.7.

8.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 8.2 e no item 8.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado, quando o fornecedor:

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



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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 193, § 1º, II do Decreto nº 049, de 2023; ou

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

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

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por ato administrativo do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

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

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

11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. . A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado pelas servidoras Carla Sossai Rissato De Moraes, nutricionista do Secretaria de Educação, e Graziella Cavallari a Secretária Municipal de Educação. Telefone (44) 3234-3731 e a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas

11.2. FISCAIS DE CONTRATO SETORIAIS DO DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

ADRIANA STOPPOCK SILVA

ANNA PAULA CAVALLARI

BERIVALDA DE JESUS DO PRADO SACHI

FERNANDA MARIA SENTINELLA FLÁVIA VÂNIA

ESTEVES COSTA JAQUELINE MAGRI DA SILVA



JOSIENE APARECIDA SERIBELLI
LUCIANA SGORLON
LUCIANE NOGUEIRA
MARLI BILATI DE CARVALHO MÍRIAM DE
FÁTIMA ROZA NORMA LOPES
ROSEMEIRE MARTINS
ZUSLAINE APARECIDA SERIGIOLI DE ALMEIDA

12. CLÁUSULA ANTIFRAUDE E ANTICORRUPÇÃO

12.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção prevista na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, e se comprometem que, para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

12.2.O Contratado deve permitir e deve fazer com que seus agentes (declarados ou não), subcontratados, subconsultores, prestadores de serviços, fornecedores e funcionários, permitam que o Banco e/ou pessoas designadas pelo Banco Mundial inspecionem o local e/ou as contas, registros e outros documentos relacionados com o processo de aquisição, seleção e/ou execução de contrato, e ter tais contas, registros e outros documentos auditados por auditores nomeados pelo Banco Mundial.

12.3.Deve o Contratado, assim como, seus subcontratados atender ao determinado no Anexo II – Diretrizes Anticorrupção – BIRD, que preveem, entre outros, que atos destinados a impedir substancialmente o exercício dos direitos de inspeção e auditoria do Banco Mundial constituem uma prática proibida sujeita à rescisão do contrato (bem como a uma declaração de inelegibilidade de acordo com os procedimentos de sanções vigentes do Banco Mundial).

13. CLÁUSULA SALVAGUARDAS AMBIENTAIS E SOCIAIS

13.1.O fornecedor deverá assegurar ao Estado o atendimento às obrigações legais, tanto na esfera federal quanto estadual, ao que se refere às questões sociais e ambientais e às Normas Ambientais e Sociais do Banco Mundial, garantindo a seguridade social de seus empregados, o atendimento à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), o cuidado com a saúde e segurança do trabalhador, o combate ao assédio moral e sexual, além da observância e comprometimento com a conservação e preservação do meio ambiente.



14. CONDIÇÕES GERAIS

14.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste não estabelecidas nos presente instrumento, encontram-se definidas no Termo de Referência, ANEXO I do edital.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Astorga-PR, ____ de ____ de ____.

MUNICÍPIO DE ASTORGA-PR.

FORNECEDOR

Testemunhas:

1) _____

Nome:

CPF nº

2) _____

Nome:

CPF nº



ANEXO I - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



ANEXO I - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

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

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade





ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 077/2026
PREGÃO Nº 032/2026– FORMATO ELETRÔNICO

PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social:

Nome de Fantasia (se houver):

CNPJ nº

Endereço:

OBS: A proposta de preços deverá observar a descrição especificada no termo de referência

Item	Descrição	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total.

Valor Global da Proposta (por extenso):

Prazo de validade da proposta:

Representante:	Nome:
	CPF:
	RG:

Obs; Indicar preposto para alinhamento das ações:

Nome: _____ RG: _____ CPF: _____

Endereço: _____ Telefone: _____ Email: _____

Cumpre-nos informar-lhes ainda que examinamos os documentos da licitação, inteirando-nos dos mesmos para elaboração da presente proposta.

E em consonância aos referidos documentos, declaramos que:

1 - Que estamos cientes e concordamos com os Termos do Edital em epígrafe e das cláusulas da minuta da Ata de Registro de Preços em anexo;

2 - Que o prazo de validade da presente proposta, é de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura do certame;

3 - Que nos preços apresentados já estão contemplados todos os impostos;

4 - **Que o custo do objeto não ultrapassa o valor da proposta ou existem custos de oportunidade capazes de justificar o valor da oferta;**

5 - **Que o prazo de entrega é o constante no anexo I do Edital de Abertura do Certame.**

6 - A Nota Fiscal/Fatura deve, obrigatoriamente, ser entregue junto com o objeto, e conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do Edital, o número do item e a quantidade do equipamento entregue, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do objeto e posterior liberação da Nota Fiscal para pagamento;

Obs.: O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no edital.

Sendo considerada inexecutável a proposta, na hipótese de que trata o **caput**, poderão ser efetuadas diligências para que a empresa comprove:

Local e data.

Identificação e assinatura do representante ou credenciado

→A licitante deverá preencher sua proposta, conforme item 7.1 deste Edital.

→Emitir em papel timbrado da empresa e apor carimbo da empresa juntamente com a assinatura do seu representante

