

PREGÃO ELETRÔNICO

09/2026

PROCESSO 09/2026

CONTRATANTE (UASG)

(987459) MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL/PR.

OBJETO

REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOCAIÚVA DO SUL – PR, POR MEIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.279.427,50 (Dois milhões, duzentos e setenta e nove mil, quatrocentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 02/02/2026 às 08h30 (horário de Brasília)

Local: www.gov.br/compras/pt-br.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço

MODO DE DISPUTA:

aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO PARA OS ITENS 27, 28, 29 E 89

SIM DEMAIS ITENS



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!



MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL/PR.
EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 09/2026
MENOR PREÇO

A PREFEITURA MUNICIPAL DE BOCAIÚVA DO SUL e este Pregoeiro, designado, na qualidade de Agente de Contratação, pelo Decreto nº 1053, de 2023, tornam pública, para conhecimento das empresas interessadas, na forma da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e, no que couber, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, a abertura de licitação, na modalidade **PREGÃO, PARA REGISTRO DE PREÇOS, na forma ELETRÔNICA**, pelo critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, destinada à **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOCAIÚVA DO SUL – PR, POR MEIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL**

OBSERVAÇÃO: Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada automaticamente e terá início somente após comunicação via sistema aos participantes no sítio eletrônico oficial <https://www.gov.br/compras/pt-br>

1. DO OBJETO

1.1 O objeto do presente pregão é a seleção da proposta mais vantajosa para a **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOCAIÚVA DO SUL – PR, POR MEIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL**, durante 12 (doze) meses consecutivos, de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos.

1.1.1 – A especificação técnica dos itens no arquivo PDF a ser baixado juntamente com o arquivo do Edital no Compras.gov.br (RELAÇÃO DE ITENS) geralmente é obtida a partir de aproximações do CATMAT/CATSER, não sendo editável, em alguns casos, pelo órgão promotor do certame. Portanto, sempre que tal especificação não corresponder à descrição do Termo de Referência, prevalecerá a que consta do TR.

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

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras Governamentais e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as especificações constantes deste Edital.

1.4. O Edital e seus Anexos estarão disponíveis no Setor de Compras e Licitações desta Prefeitura, e através da Internet pelos endereços eletrônicos:

- Portal no endereço eletrônico: www.gov.br/compras/pt-br.



- Portal Nacional de Contratações Públicas no endereço eletrônico: https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1
- Portal de Transparência da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul no endereço eletrônico: <https://bocaiuva.eloweb.net/portaltransparencia/licitacoes>.
- Sítio da Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul no endereço eletrônico: <https://bocaiuvadosul.pr.gov.br/licitacao/>.

1.5. As informações administrativas relativas a este Edital poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações:

- E-mail: licitacaobocaiuvadosul@gmail.com
- Telefone: (41) 92003-9870

1.6. As questões estritamente técnicas referentes ao objeto licitado serão pela Secretaria Municipal de Educação.

1.7. Do registro de preços:

1.7.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), por meio do sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

2.1.1 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, bem como receber as instruções detalhadas de sua correta utilização.

2.1.2 O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva da licitante, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Bocaiúva do Sul responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.2 Somente poderão apresentar proposta as empresas legalmente estabelecidas, especializadas no ramo e que satisfaçam às condições deste edital e seus anexos.

2.3 Não poderão participar da presente licitação, direta ou indiretamente, isoladamente ou em consórcio, empresas ou sociedades cooperativas que, por qualquer motivo:



2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta federal, estadual, municipal ou distrital, tendo por fundamento o art. 156, IV, da Lei nº 14.133/2021;

2.3.2 estejam impedidas de licitar e contratar com o Município de Bocaiúva do Sul, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002 e/ou do art. 156, III, da Lei nº 14.133/2021;

2.3.3 tenham sido punidas com a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Município de Bocaiúva do Sul, nos termos do art. 87, III, da Lei nº 8.666/1993;

2.3.4 estejam elencadas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

2.3.5 encontrem-se em processo de dissolução ou liquidação.

2.3.6 constituam sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

2.3.7 em razão da prática de ato de improbidade administrativa, o sócio majoritário esteja proibido de contratar com o poder público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;

2.4 A fim de verificar as condições de participação previstas neste item, o Pregoeiro realizará consulta nas seguintes bases de dados:

2.4.1 SICAF a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda o art. 14, IV, da Lei nº 14.133/2021;

2.4.2 Consulta ao Sistema Inabilitados e Inidôneos, mantido pelo Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço: <https://certidores-apf.apps.tcu.gov.br>.

2.5 Constatada a ocorrência objetiva de uma das hipóteses de impedimento de participação previstas neste Capítulo, o Pregoeiro relatará o fato em campo próprio do sistema e concederá à respectiva licitante a oportunidade de manifestação acerca da matéria e, eventualmente, a comprovação do afastamento dos efeitos da causa impeditiva de participação no certame.

2.6 As sociedades cooperativas poderão participar deste certame desde que satisfaçam os requisitos estipulados pelo art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

2.7 É vedada a participação de consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição.

3. DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA

3.1 A licitante deverá cadastrar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrará automaticamente a fase de recebimento de propostas.



3.2 A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico o preço unitário do item, observados o quantitativo e a unidade de prestação de serviço do objeto a ser contratado, conforme o Termo de Referência (Anexo 1).

3.2.1 Os valores deverão ser expressos em algarismo arábico, na moeda Real, considerados apenas até os centavos, compreendendo todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto deste edital, em especial o frete, tributos e encargos sociais.

3.3 Para o adequado cadastramento da proposta, a licitante deverá consignar, nos campos próprios, as informações exigidas pelo sistema, observando, para tanto, as especificações do objeto constantes deste Edital.

3.4 O campo ‘Descrição Detalhada do Objeto Ofertado’ será destinado às informações complementares da proposta, observando-se os seguintes prazos e condições:

3.5 A omissão dos prazos e condições fixados no subitem anterior implica a aceitação, por parte da licitante proponente, daqueles indicados neste edital.

3.6 A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital.

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

a) Condições de participação.

a.1) Manifesto ciência em relação ao inteiro teor do ato convocatório e dos seus anexos, concordo com suas condições, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

a.2) Declaro que minha proposta econômica compreenderá a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal de 1988, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da sua entrega em definitivo

b) Declarações para fins de habilitação

b.1) Atendo aos requisitos de habilitação previstos em lei e no instrumento convocatório

b.2) Inexiste impedimento à minha habilitação e comunicarei a superveniência de ocorrência impeditiva ao órgão ou entidade contratante

b.3) Cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas



b.4) Manifesto ciência em relação a todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação

b.5) Cumpro o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que proíbe o trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos

c) Declarações de cumprimento à legislação trabalhista

c.1) Observo os incisos III e IV do art. 1º e cumpro o disposto no inciso III do art. 5º, todos da Constituição Federal de 1988, que veda o tratamento desumano ou degradante

c.2) Cumpro a reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, quando cabíveis

d) Profissionais organizados sob a forma de cooperativa

d.1) Participo da licitação sob a forma de cooperativa, que atende ao disposto no art. 16 da Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021

3.8 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.9 Uma vez certificada após o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, a declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste edital, sem prejuízo de outras previstas em lei.

3.10 Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta cadastrada.

3.11 As propostas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

3.11.1 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

3.12 A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste edital e seus anexos.

4. DA SESSÃO PÚBLICA

4.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>



4.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (“chat”).

4.3 Diante da indisponibilidade momentânea do campo próprio do sistema eletrônico, a licitante deverá formalizar o apontamento, de imediato e exclusivamente, pelo e-mail licitacaobocaiuvadosul@gmail.com sob pena de preclusão da oportunidade de alegação da matéria, devendo o Pregoeiro registrar o fato no “chat” e relatar o teor das comunicações.

4.4 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios em razão de sua própria desconexão ou diante de inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema.

4.5 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

4.6 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação expressa aos participantes no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>

4.7 O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública do certame, justificando, no “chat”, os motivos da suspensão e informando a data e o horário previstos para a reabertura da sessão.

5. DO INÍCIO DA DISPUTA E DA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

5.1 A fase de lances deste Pregão será processada pelo modo de disputa “**aberto**”, conforme procedimento estabelecido no art. 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

5.2 A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, ressalvado o disposto no item 6.3.

5.3 Durante a etapa de envio de lances, tendo por fundamento o disposto nos arts. 5º, 9º e 11 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro poderá desclassificar a proposta que possa comprometer a regularidade do certame, a dinâmica da disputa e/ou causar prejuízo à competitividade do processo licitatório, assim compreendidos:

5.3.1 proposta que apresente objeto em manifesta desconformidade com as características especificadas no edital ou que apresente elemento que possibilite a pronta identificação da licitante;

5.3.2 proposta com preços manifestamente inconsistentes ou com presunção absoluta de inexequibilidade;

5.4 Serão considerados preços manifestamente inconsistentes quando ofertado valores ou percentuais simbólicos ou irrisórios, claramente incompatíveis com os praticados pelo mercado.



5.5 Mediante despacho fundamentado registrado no sistema e acessível a todos, o Pregoeiro apresentará as razões para a prévia desclassificação da proposta, esclarecendo os motivos que ensejaram a decisão em vista do disposto no item 6.3.

6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 Aberta a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

6.2 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

6.3 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

6.4 Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

6.5 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

6.5.1 Havendo empate entre as ofertas, o sistema aplicará, sucessivamente, o disposto no art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e, após, se for o caso, os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

6.5.2 Empatadas as propostas iniciais e não havendo o envio de lances após o início da fase competitiva, aplica-se o disposto no subitem anterior.

6.5.3 Não será aplicado o disposto no art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 na hipótese estabelecida no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

6.6 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear à Administração qualquer alteração.

6.6.1 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.

6.7 Durante a “etapa aberta” da fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir o lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

6.7.1 A possibilidade de exclusão de lance inexequível por parte do Pregoeiro não desonera a licitante da responsabilidade pelo registro da oferta, ainda que haja erro manifesto.

7. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Aplicam-se à presente licitação as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei nº Complementar nº 123/2006, salvo nas hipóteses previstas no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.



7.2 Somente farão jus aos critérios de preferência estabelecidos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, as licitantes que se enquadrem nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e do §2º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021, devendo declarar tal condição em campo próprio do sistema na oportunidade de cadastramento da proposta.

7.3 Havendo participação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte na sessão de lances nos termos do subitem anterior, serão observados os critérios de preferência estabelecidos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

7.3.1 Encerrada a fase de lances, caso a melhor oferta não tenha sido formulada por microempresa ou empresa de pequeno porte e haja proposta apresentada por alguma licitante enquadrada na condição de ME/EPP, com valor até 5% (cinco por cento) superior àquela melhor oferta, proceder-se-á da seguinte forma:

7.3.2 a microempresa ou empresa de pequeno porte será convocada a apresentar nova oferta que supere aquela considerada melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de preferência, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será declarada vencedora do certame;

7.3.3 não sendo vencedora da fase de lances a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada na forma da alínea anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na condição de ME/EPP e cujas ofertas estejam dentro do limite fixado no *caput* deste subitem, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.4 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, será considerada vencedora da fase de lances a licitante que, originalmente, tenha apresentado a melhor oferta durante a disputa.

8. DA NEGOCIAÇÃO

8.1 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, nos termos do art. 61 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com a licitante mais bem classificada, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

8.1.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

8.1.2 Quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação.

9. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

9.1 O Pregoeiro solicitará à licitante vencedora o envio da proposta de preços formatada de acordo com o Anexo II do edital e devidamente adequada ao último lance, por meio de campo próprio do sistema.



9.1.1 Em caso de problemas técnicos ou operacionais que inviabilize o envio da proposta pelo sistema, será admitido o envio do respectivo arquivo para o *e-mail* licitacaobocaiuvadosul@gmail.com, devendo o Pregoeiro, nessa hipótese, informar no “chat” a data e o horário do recebimento e disponibilizar o conteúdo para os demais licitantes interessados.

9.1.2 O prazo para envio da proposta é de, no máximo (02) duas horas a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pelo Pregoeiro a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

9.1.3 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pelo Pregoeiro.

9.1.4 Em relação aos bens a serem fornecidos, o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de folders, prospectos e outros documentos que contenham informações e detalhamentos acerca das especificações técnicas dos produtos e/ou equipamentos ofertados.

9.1.5 Em caso de não envio da proposta no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pelo Pregoeiro, a licitante será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

9.1.6 A proposta será desclassificada quando:

- a)** as especificações do objeto ofertado estiverem em manifesta desconformidade com as exigências estabelecidas no edital;
- b)** contiver valores simbólicos, irrisórios ou com presunção absoluta de inexequibilidade, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie, de forma expressa e motivada, à parcela ou à totalidade de remuneração.

9.2 O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital e quanto ao preço ofertado, que não poderá ser superior ao valor estimado constante no Termo de Referência (Anexo I).

9.2.1 O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a embasar sua decisão no que tange ao julgamento da melhor proposta, admitindo a complementação de informações e a juntada posterior de documentos complementares à proposta.

9.2.2 Havendo falhas na proposta, o Pregoeiro deverá empreender diligências para a sua correção e/ou saneamento, de modo que a desclassificação da proposta somente será cabível se os vícios porventura existentes forem insanáveis, observando-se, para tanto, o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133/2022.

9.2.3 Se houver indícios de inexequibilidade relativa da proposta, o Pregoeiro deverá assegurar à licitante a oportunidade de demonstração e comprovação da viabilidade financeira e econômica da oferta aplicando-se, no que couber, o art. 34 da Instrução Normativa 73/22 da SEGES/ME.



9.3 Após o Julgamento da Proposta, sendo aceita, o Pregoeiro abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante participante do item/grupo poderá, de forma imediata, exclusivamente em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1 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](#).

10.2 A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF, Nível I ao VI do Cadastro de Pessoa Jurídica, e da documentação especificada neste edital.

10.2.1 Diante da expiração de validade dos documentos registrados no SICAF referentes aos Níveis III e IV, as licitantes deverão apresentar documentação complementar, a fim de suprir tais exigências, observado em relação às empresas enquadradas como ME/EPP o disposto no art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

10.3 Para fins de habilitação jurídica, o Pregoeiro verificará a compatibilidade entre o objeto do certame e as atividades previstas como “objeto social” no ato constitutivo das licitantes, conforme natureza da pessoa jurídica.

10.4 Os documentos exigidos, que não estejam contemplados no SICAF a tempo da consulta pela Administração, deverão ser enviados por meio do sistema, quando solicitado pelo Pregoeiro, até a conclusão da fase de habilitação.

10.4.1 O prazo para envio dos documentos de que trata o item 10.4 é de, no máximo (02) duas horas, a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pelo Pregoeiro a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

10.4.2 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pelo Pregoeiro.

10.4.3 Em caso de não envio dos documentos complementares no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pelo Pregoeiro, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

10.5 O licitante se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos por ele encaminhados.

10.5.1 Havendo dúvida razoável quanto à autenticidade ou em razão de outro motivo devidamente justificado, o Pregoeiro, a qualquer momento, poderá solicitar ao licitante o envio, em original ou por cópia autenticada, dos documentos remetidos nos termos do item anterior.

10.5.1.1 Os documentos de habilitação, **CASO SOLICITADA**, deverão ser encaminhadas em original ou cópias autenticadas, juntamente com a proposta final também original, no **prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da



solicitação do pregoeiro (a) no sistema eletrônico, no seguinte endereço: Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21 – Centro – Bocaiúva do Sul – PR, CEP 83450-000. Aos cuidados do Departamento de Compras e Licitações e o pregoeiro (a) responsável. O envelope contendo os documentos deve estar lacrado e informar o nome da empresa ou empresário individual, número do CNPJ, número e ano do Pregão Eletrônico.

10.6 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 10.4, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação para:

- a)** a aferição das condições de habilitação da licitante decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame (em aplicação ao entendimento esposado pelo TCU no acórdão 1211/2021);
- b)** atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- c)** a apresentação de documentos de cunho declaratório emitidos unilateralmente pela licitante.

10.7 Caso seja necessário, para fins de confirmação, complementação, esclarecimento ou saneamento da documentação de habilitação, ou, ainda, nas hipóteses admitidas no item 10.4, o Pregoeiro, a título de diligência, poderá solicitar à licitante o envio de documentação complementar, por meio do campo de “anexos” do sistema.

10.7.1 Em caso de problemas técnicos ou operacionais que inviabilize o envio pelo sistema, será admitido o envio dos respectivos documentos para o e-mail licitacaobocaiuvadosul@gmail.com, devendo o Pregoeiro, nessa hipótese, informar no “chat” a data e o horário do recebimento e disponibilizar o conteúdo para os demais licitantes interessados.

10.7.2 O prazo para envio dos documentos é de, no máximo 2 (duas) horas, a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pelo Pregoeiro a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

10.7.3 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pelo Pregoeiro.

10.7.4 Em caso de não envio dos documentos complementares no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pelo Pregoeiro, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

10.8 Os documentos de habilitação deverão se referir à empresa licitante, salvo quando, comprovadamente, após a data de emissão dos respectivos documentos, haja superveniente alteração contratual ou transferência de acervo técnico.



10.8.1 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

10.8.3 Os documentos relativos à habilitação técnica e econômico-financeira poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial.

10.8.4 Para fins de verificação das condições de habilitação, o Pregoeiro poderá, diretamente, realizar consulta em sítios oficiais de órgãos e entidades cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública, constituindo os documentos obtidos como meio legal de prova.

10.9 As microempresas ou empresas de pequeno porte, assim declaradas para efeito dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.9.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, na forma do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006;

10.9.2 A não regularização dos documentos, no prazo previsto no subitem acima, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no §5º do art. 90 da Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

10.10 O documento que não tiver prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor não será habilitante, quando o intervalo entre a sua data de expedição ou de revalidação e a data de abertura da presente licitação for superior a 180 (cento e oitenta) dias corridos.

10.10.1 Excetua-se o documento que, por imposição legal, tenha prazo de vigência indeterminado.

10.11 Na fase de habilitação, caso conste do SICAF a existência de “Ocorrências Impeditivas Indiretas” em relação à primeira classificada no certame, com fundamento no art. 160 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro deverá promover diligências para o levantamento de conjunto de indícios no sentido de analisar a configuração da tentativa de fraude ou burla aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021 ou da configuração das hipóteses previstas no art. 5º, IV, “e”, e no art. 14 da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

10.11.1 Constituem indícios para a configuração da tentativa de fraude ou burla a confusão societária e/ou o compartilhamento de estrutura humana e física entre as pessoas jurídicas envolvidas, em especial as seguintes características:

- a) identidade dos sócios;



- b)** atuação no mesmo ramo de atividades;
- c)** data de constituição da nova empresa posterior à data de aplicação da sanção de suspensão/impedimento ou declaração de inidoneidade;
- d)** compartilhamento ou transferência da mesma estrutura física, técnica e/ou de recursos humanos;
- e)** identidade (ou proximidade) de endereço dos estabelecimentos;
- f)** identidade de telefones, *e-mails* e demais informações de contato.

10.11.2 Diante da presença de um conjunto convergente de indícios referidos no subitem anterior, o Pregoeiro registrará, no “chat”, as ocorrências levantadas, suspenderá o certame e oportunizará à licitante o exercício do contraditório e da ampla defesa, em campo próprio do sistema, no prazo de 5 (cinco) dias, devendo a licitante apresentar todos os esclarecimentos e documentação tendentes a ilidir a suspeita da prática de comportamento ilícito.

10.11.3 Constatada a tentativa de fraudar ou burlar os efeitos da sanção aplicada a outra empresa, com esteio no §1º do art. 14 c/c art. 160 da Lei nº 14.133/2021, o Pregoeiro, ao estender à licitante os efeitos das sanções que acarretem a impossibilidade de licitar e contratar com a Administração:

- a)** inabilitará a licitante por inaptidão jurídica para assumir obrigações com a Administração;
- b)** relatará o fato à autoridade superior para a instauração de procedimento administrativo específico objetivando a apuração exauriente acerca dos fatos e a eventual responsabilização da licitante pela prática de comportamento inidôneo.

11. DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

11.1 Diante da desclassificação ou inabilitação da primeira colocada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da que melhor atenda a este edital.

11.2 Constatado que a licitante detentora da melhor proposta válida atende às exigências habilitatórias fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

12. DO RECURSO

12.1 Declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata, exclusivamente em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

12.1.1 A ausência do registro de intenção de recurso, no prazo estabelecido no item anterior, implica a preclusão da oportunidade de interposição de recurso.

12.1.2 Registrada a intenção de recurso, a licitante deverá apresentar as razões recursais, exclusivamente em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar as contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.



12.1.3 Para a efetivação do recurso, alerta-se que o Sistema Eletrônico Compras.gov.br exige o preenchimento pela recorrente do campo referente às razões recursais no prazo indicado.

12.2 Para a formulação das razões e contrarrazões recursais, havendo solicitação nesse sentido, será assegurada aos licitantes interessados, além dos documentos constantes do sistema, vista imediata dos autos do procedimento administrativo licitatório.

12.2.1 Na análise do recurso, a Administração poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, constituindo meio legal de prova os documentos obtidos.

12.2.2 O recurso regularmente interposto, juntamente com as razões e as contrarrazões recursais, será endereçado ao Pregoeiro, nos termos §2º do art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

12.2.3 O Pregoeiro poderá reconsiderar ou não a decisão recorrida e, em caso de não reconsideração, os autos serão encaminhados à autoridade superior para julgamento do recurso.

12.3 O provimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 O objeto deste Pregão será adjudicado e homologado pela Autoridade Competente.

14. DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

14.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.1 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.

14.1.2 Será permitida a assinatura eletrônica da ata de registro de preços, mediante uso da certificação digital ICP Brasil, caso o representante legal da licitante a possua, no mesmo prazo indicado no item 14.1.

14.1.3 Caso a licitante vencedora convocada não realize a assinatura da ata de registro de preços no prazo estabelecido no item 14.1, será facultado à Administração, através do Pregoeiro, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, observando-se o disposto nos §§2º e 4º do art. 90 da Lei nº 14.133/2021.

14.2 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.



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

14.4 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.

15. DAS PENALIDADES

15.1 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preços no prazo estabelecido no item 14.1 caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da ata de registro de preços, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei e no instrumento convocatório.

15.2 As licitantes subsequentes, na hipótese de aceitarem a convocação e, posteriormente, recusarem-se a assinar a ata de registro de preços, ficarão também sujeitas às sanções referidas no item 15.1.

15.3 Caso a licitante e/ou contratada, por ação ou omissão, venha a praticar alguma das condutas infracionais previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, observado o devido processo administrativo sancionatório e as disposições do Ato da Diretoria-Geral nº 15, de 9 de junho de 2022, ficará sujeita às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

15.4 Sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos, os atos lesivos à Administração Pública previstos no inciso IV, do art. 5º, da Lei nº 12.846/2013, sujeitarão os infratores às penalidades previstas na referida lei.

15.5 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas assegurar-se-á o direito ao contraditório e à ampla defesa.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

16.1 Até o terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico licitacaobocaiuvadosul@gmail.com.

16.2 Compete ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação.

16.2.1 A impugnação não enseja efeito suspensivo automático, devendo a Administração respondê-la em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data prevista para a abertura do certame.

16.3 Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.



16.4 Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados ao Pregoeiro até o terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico licitacaobocaiuvadosul@gmail.com.

16.4.1 O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, prestará os esclarecimentos solicitados em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data prevista para a abertura do certame.

16.5 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no Sistema Eletrônico Compras.gov.br e no Portal da Transparência do Município de Bocaiúva do Sul para os interessados.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 O encaminhamento de proposta por meio do sistema eletrônico implica aceitação plena e irrestrita das condições e termos que regem o presente Pregão Eletrônico por parte da licitante.

17.2 Integram este edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Apêndice Do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

Anexo II – Modelo de Apresentação de Proposta;

Anexo III – Minuta da ata de registro de preços.

17.3 Os atos normativos do Município de Bocaiúva do Sul referenciados neste edital podem ser consultados no sítio eletrônico <https://www.bocaiuvadosul.pr.gov.br/site/>.

17.4 É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase do pregão, promover diligências destinadas a esclarecer, sanear ou complementar a instrução do processo desta licitação, constituindo meio legal de prova os documentos obtidos.

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

17.6 As decisões do Pregoeiro durante os procedimentos do pregão serão fundamentadas e registradas no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

17.7 A aplicação dos normativos expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia limitar-se-á aos aspectos operacionais inerentes à parametrização do Sistema Eletrônico Compras.gov.br, prevalecendo os normativos regulamentares do Município de Bocaiúva do Sul no tocante à disciplina da fase preparatória da contratação, da atuação do Pregoeiro, prazos e procedimentos atinentes ao envio de documentação pelas licitantes, diligências e saneamento de falhas, aplicação de sanções e procedimentos posteriores à homologação do certame.

17.8 As limitações operacionais porventura existentes no Sistema Eletrônico Compras.gov.br decorrentes de imposições normativas restritas ao âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG, de que trata o Decreto nº 1.094, de 23 de março de 1994, não vinculam ao Município de Bocaiúva



do Sul, podendo ser adotadas medidas para a sua superação, prevalecendo, nesses casos, a instrução constante do processo administrativo correspondente ao certame.

17.9 Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro.

18. DO FORO

18.1 Para dirimir qualquer controvérsia decorrente da realização do presente Pregão que não possa ser resolvida administrativamente, fica definido o foro da Comarca de Bocaiúva do Sul, com exclusão de qualquer outro.

Bocaiúva do Sul, 13 de janeiro de 2026.

**CESAR MANUEL ESPÍNDOLA
SECRETÁRIO(A) MUNICIPAL**



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOCAIÚVA DO SUL – PR, POR MEIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL

1.2. A modalidade de licitação utilizada será PREGÃO ELETRÔNICO.

1.3. O critério de julgamento a ser utilizado será de Menor preço

2. DESCRIÇÃO E PREÇO MÁXIMO DA LICITAÇÃO E VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

2.1. O valor máximo da licitação é de R\$ 2.279.427,50 (Dois milhões, duzentos e setenta e nove mil, quatrocentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos).

2.2. O valor referencial foi obtido através de uma cesta de preços.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	ÓLEO DE SOJA. DE 1ª QUALIDADE, 100% NATURAL, PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE SOJA; ISENTO DE CONSERVANTES, COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM NUTRICIONAL COMPLETA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LÍQUIDO 900ML	LT	2.500	\$ 9,64	4.100,00
2.	SAL – REFINADO, EXTRA, IODADO. INGREDIENTES: SAL REFINADO-EXTRA - IODADO DE POTÁSSIO - FERROCIANETO DE SÓDIO. EMBALAGEM 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	800	\$2,26	..808,00
3.	LEITE UHT, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, ESTERILIZADO, NÃO DEVE APRESENTAR MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS E CAUSADORES DE ALTERAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS AO PRODUTO. EM CONDIÇÕES NORMAIS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM TETRA PAK DE 1 LITRO.	L	10.000	\$6,45	4.500,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

4.	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL BRANCO ORIGEM VEGETAL: SACAROSE DE CANA. EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000	\$4,47	8.940,00
5.	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL, SEM FERMENTO. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL DO TIPO 1 OU DE PRIMEIRA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDO PELA MOAGEM, ESPECIFICAMENTE DO GRÃO DE TRIGO BENEFICIADO, SÃO E LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO E ODOR PRÓPRIO; SER OBTIDA A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20% E APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE CINZAS 0,850%, TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 14% E TEOR DE GLÚTEN SECO DE NO MÍNIMO 6% P/P. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, PLÁSTICA E RESISTENTE. EMBALAGEM DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500	\$4,31	6.465,00
6.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. EMBALAGEM DE 100G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	1.000	\$4,29	4.290,00
7.	MARGARINA CREMOSA COM SAL SABOR MANTEIGA, EM 10G DO PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 70 KCAL, 8 G GORDURAS TOTAIS, 80 % DE LIPÍDEOS, 0% DE GORDURA TRANS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NO RÓTULO DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL E DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM EM POTES DE POLIPROPILENO ATÓXICO RESISTENTE COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE, CONTENDO 500 GRAMAS	POTE	1.500	\$9,93	4.895,00
8.	MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, NÚMERO 08. MATÉRIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR SOLTA E SEM GRUDAR. EMBALAGEM COM 500G.	PCT	2.000	\$5,41	0.820,00
9.	PÃO DE FORMA BRANCO: SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MOILO CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, TIPO TRADICIONAL, PEÇA FATIADA, CONTENDO EM MÉDIA 22 FATIAS; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ; SAL REFORÇADOR, ÁGUA; FERMENTO BIOLÓGICO, ANTIMOFO. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM PLÁSTICOS TRANSPORTES ATÓXICOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 500G.	PCT	3.000	10,40	1.200,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

10.	MINI PÃO TIPO BISNAGUINHA. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS, FECHADOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO PRODUTO, NO PRAZO MÍNIMO DE 15 (QUINZE) DIAS APÓS A ENTREGA. PACOTE 300G.	PCT	3.000	10,62	1.860,00
11.	QUEIJO PARMESÃO RALADO - INGREDIENTES: QUEIJO PARMESÃO, ANTIAGLUTINANTE CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES ÁCIDO SÓRBICO E NATAMICINA. EMBALAGEM 100G.	PCT	3.000	11,44	4.320,00
12.	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE PADRONIZADO A 17% DE GORDURA, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESTABILIZANTES CELULOSE MICROCRISTALINA E CITRATO DE SÓDIO E ESPESSANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA E CARRAGENA. EMBALAGEM CAIXA COM 200G.	CX	2.000	53,95	1.079.000,00
13.	FARINHA DE MANDIOCA – GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO 1, BAIXA ACIDEZ. EMBALAGEM 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500	57,06	3.530,00
14.	CAFÉ EM PÓ: - GRÃO TORRADO E MÓIDO, COM GRÃOS COM PONTO DE TORRA MÉDIA E MOAGEM MÉDIA, TEM QUE ESTAR COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 500G. EMBALADO À VÁCUO. COM REGISTROS OBRIGATÓRIOS NOS MINISTÉRIOS COMPETENTES E SELO DE PUREZA ABIC, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA. LIVRE DE TRANSGENIESE	PCT	1.000	33,58	3.580,00
15.	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO – MATERIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1 ^a QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR-SE SOLTA E SEM GRUDAR. EMBALAGEM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	2.000	55,59	1.180,00
16.	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PADRE NOSSO - MATERIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1 ^a QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR-SE SOLTA E SEM GRUDAR. EMBALAGEM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	2.000	55,27	1.054,00
17.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE (INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR		1.000	57,20	572,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATOS DE SÓDIO E AMÔNIO; ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA). DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. PCT 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT			
18.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER (DEVE SER A BASE DA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, GLÚTEN E SEM LACTOSE. DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇÕES. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE 400G	PCT	2.000	\$6,77	3.540,00
19.	CHÁ DE ERVA DOCE, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000	\$3,94	3.940,00
20.	CHÁ DE CAMOMILA PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000	\$4,00	4.000,00
21.	CHÁ DE CAPIM LIMÃO PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.500	\$3,99	5.985,00
22.	CHÁ DE HORTELÃ PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000	\$4,00	4.000,00
23.	CHÁ DE ERVA CIDREIRA PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000	\$3,99	3.990,00
24.	CHÁ MATE NATURAL: CX 400G INGREDIENTES: FOLHAS/RAMOS DE MATE TOSTADO (LLEX PARAGUARIENSIS ST. HIL.). SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL. SABOR NATURAL	CX	1.000	\$8,39	8.390,00
25.	CANJICA BRANCA – OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS SELECIONADOS E GERMINADOS DE UMA QUALIDADE ESPECIAL DE MILHO BRANCO. EMBALAGEM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	2.000	\$5,75	1.500,00
26.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTES CONGELADOS, SEM OSSO, ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS A -12°C OU MENOS, E SEM HORMÔNIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG ATÓXICO E SEM FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER		3.000	25,08	5.240,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	CX			
27.	CARNE BOVINA; MOÍDA TIPO PATINHO; CONGELADA, TEMPERATURA ENTRE -5 E -18°C NO MÁXIMO; SEM GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG ATÓXICO E SEM FORMAÇÃO DE CRISTais DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	3.000	40,90	12.700,00
28.	CARNE PALETA SUÍNA, CONGELADA, LIMPA, SEM OSSO, EM CUBOS, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO DE 1 KG , QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	3.000	26,90	0.700,00
29.	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE, EM CUBOS; CONGELADA, SEM OSSO, TEMPERATURA ENTRE -5 E -18°C NO MÁXIMO, SEM GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG ATÓXICO E SEM FORMAÇÃO DE CRISTais DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	3.000	41,58	14.740,00
30.	FRANGO; COXA SOBRE COXA COM PELE RESFRIADA; DESOSSADA, LIMPA E EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE ATÓXICO. PACOTE DE 01 KG. A	KG	2.500	13,58	3.950,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.				
31.	PÃO FRANCÊS, COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS . PRODUZIDOS COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE PAPEL RECICLÁVEL, FECHADOS. PRODUZIDO NO MESMO DIA DO CONSUMO.	KG	1.500	16,86	5.290,00
32.	PÃO DE LEITE HOT DOG. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MOFO, BOLOR, MACHUCADOS/AMASSADOS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE PREJUDIQUEM SUA QUALIDADE PARA O CONSUMO. DEVERÃO APRESENTAR COM CARACTERÍSTICA DO PONTO IDEAL DE ASSAMENTO, SEM CARACTERÍSTICAS QUE O DEFINAM COMO CRU OU TORRADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE POLIETILENO E TRANSPARENTE, PESANDO 50 GRAMAS CADA UNIDADE. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE NO MÍNIMO 1 MÊS.	PCT	3.000	\$9,79	9.370,00
33.	OVO DE GALINHA BRANCO, MÉDIO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. DÚZIA (DZ) , PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RIISPOA/MA, RESOLUÇÃO N°01 DE 05/07/91.	DZ	2.400	11,51	7.624,00
34.	ALHO BRANCO DESCASCADO - DESCRIÇÃO: RESFRIADO, FIRME E INTACTO SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRAZO DE VALIDADE APÓS ENTREGA 8 DIAS. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	400	33,09	3.236,00
35.	CEBOLA - DE 1ª QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTE DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE OU MANUSEIO.	KG	1.000	\$6,00	6.000,00
36.	TOMATE SALADA - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTE DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	2.000	\$8,61	7.220,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

37.	CENOURA - LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	2.000	\$5,31	0.620,00
38.	BATATA INGLESA – LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	2.000	\$6,00	2.000,00
39.	LIMÃO TAITI - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	500	\$5,98	2.990,00
40.	MELANCIA – TAMANHO MÉDIO (10KG) DE 1 ^a QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE OU MANUSEIO.	KG	20.000	\$3,87	7.400,00
41.	MANGA TOMY, HADEN OU PALMER, 1 ^a QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME E SUCULENTA, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, RACHADAS, MANCHADAS, MELADAS OU DANOS DE QUALQUER ESPÉCIE), COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, AMADURECIMENTO INTERMEDIÁRIO (“DE VEZ”), LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000	\$7,58	7.900,00
42.	LARANJA PERA OU LIMA, SEPARADA POR LOTES HOMOGENEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. COM PESO MÉDIA UNITÁRIA DE 200 GRAMAS, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000	\$5,85	9.250,00
43.	MAÇÃ FUJI - DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM A MANCHAS PRETAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PESO MÉDIO ENTRE 50 E 60G POR UNIDADE	KG	5.000	11,97	9.850,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

44.	MELÃO, SEPARADAS POR UNIDADES HOMOGÊNEAS, TAMANHO MÉDIO (1,5 KG) SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS	KG	10.000	\$6,73	7.300,00
45.	BANANA CATURRA, CLIMATIZADA, SEPARADA POR LOTES, TAMANHO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADOS DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E IMATURAS), PENCA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTI E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000	\$4,83	4.150,00
46.	MAMÃO FORMOSA, PESO MÉDIO (1,6 KG) SEPARADOS POR UNIDADES HOMOGÊNEAS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000	\$7,59	7.950,00
47.	PERA PORTUGUESA OU WILLIANS QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA ("DE VEZ"), COM POLPA FIRME E INTACTA, MAS MACIA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, TRANSPORTE E OUTROS DEFEITOS DE QUALQUER ESPÉCIE, ESTAR COM A CASCA UNIFORME, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000	12,52	2.600,00
48.	ABACATE, 1 ^a QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME E SUCULENTO, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, RACHADAS, MANCHADAS, MELADAS OU DANOS DE QUALQUER ESPÉCIE), COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, AMADURECIMENTO INTERMEDIÁRIO ("DE VEZ"), LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000	\$9,02	5.100,00
49.	INHAME, 1 ^a QUALIDADE, TIPO DEDO, RAIZ CARNUDA E GROSSA, IN NATURA, LIMPA, ESCOVADA E ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR		1.000	\$9,05	9.050,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS E BIOLÓGICOS. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG			
50.	TANGERINA / PONKAN, 1ª QUALIDADE, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA ("DE VEZ"), EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000	\$6,72	3.600,00
51.	MARACUJÁ, SEPARADOS POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. COM PESO MÉDIA UNITÁRIA DE 200 GRAMAS. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS	KG	1.000	13,16	3.160,00
52.	SAGU (PCT C 500 GR): - EMBALAGEM DE 500 GR. CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE NA EMBALAGEM, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. LIVRE DE TRANSGENIASE.	PCT	5.000	\$6,22	1.100,00
53.	COLORAU - COLORÍFICO EXTRAÍDO DE PLANTA URUCUM, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICOS DE 500GR, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. LIVRE DE TRANSGENIASE	PCT	300	11,57	3.471,00
54.	LEITE EM PÓ - SACHÊ CONTENDO 400GR, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES DA EMPRESA NA EMBALAGEM E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LIVRE DE TRANSGENIASE.	KG	1.000	26,22	6.220,00
55.	SUCO DE UVA: EMBALAGEM DE TETRA PACK OU PLÁSTICO, 1,0 LITROS, SUCO DE UVA 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ADOÇANTE, CORANTE E ADITIVOS. COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, FABRICAÇÃO/VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A UVA DEVERÁ SER O ÚNICO INGREDIENTE.	L	2.000	14,74	9.480,00
56.	LEITE SEM LACTOSE: ESTERILIZADO, EMBALAGEM CAIXA TETRA PAK DE 1 LITRO, COM DADOS DO FABRICANTE E DATA FABRICAÇÃO/VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA.	L	200	\$7,83	1.566,00



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

57.	GRÃO MILHO DE PIPOCA: O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIADADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM PACOTES DE POLIPROPILENO DE 500 GR, DADOS ORIGINAIS DO FABRICANTE, DATA FABRICAÇÃO/VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA	PCT	1.000	\$5,51	\$510,00
58.	BIJU: FARINHA DE MILHO AMARELO FLOCADA. PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL, NATURAL, CONTENDO SOMENTE FARINHA DE MILHO. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALADA EM PACOTES DE 1KG E COM ROTULAGEM QUE CONTENHA INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E REGISTRO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU FORA DA DATA DE VALIDADE.	KG	500	\$6,27	\$3135,00
59.	CEREAL DE MILHO, EM FLOCOS, SEM AÇÚCAR. DEVE POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 KG	KG	1000	22,12	2.120,00
60.	ARROZ INTEGRAL. ARROZ INTEGRAL LONGO FINO TIPO 1, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADA DE 1 KG. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	200	\$5,75	\$150,00
61.	BOLO INDIVIDUAL SEM AÇÚCARES. ISENTO DE AÇÚCARES, GLÚTEN E LEITE, INCLUSIVE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 30 A 50 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UND	400	10,75	\$4300,00
62.	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA. COMPOSTA COM FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, ISENTE DE GLÚTEN E LEITE, INCLUSIVE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE HERMÉTICAMENTE FECHADA DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	150	\$6,43	964,50
63.	MACARRÃO DE ARROZ. MASSA PROVENIENTE DE ARROZ E SEM MISTURAS DE OUTROS TIPOS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ. PODE CONTER CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM). LIVRE DE ALERGÊNICOS. ISENTO DE LEITE, GLÚTEN E OVOS, INCLUSIVE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE ATÓXICA DE ATÉ 500 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	200	11,84	\$2368,00
64.	MACARRÃO INTEGRAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO OU POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA DE ATÉ 500 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	200	\$9,62	\$1924,00
65.	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE. INGREDIENTES: CREME DE LEITE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, MASSA COALHADA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE (LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO		100	10,99	\$1099,00



	LÁCTEO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E ENZIMA LACTASE), CLORETO DE SÓDIO (SAL), ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTE DIFOSFATO TETRASSÓDICO E CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM TAMPA E LACRE INTERNO, HERMETICAMENTE VEDADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CONTENDO 200 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	UND			
66.	PÃO DE FORMA INTEGRAL. PÃO DE FORMA FATIADO INTEGRAL, CUJO PRIMEIRO INGREDIENTE SEJA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SENDO CADA FATIA DE APROXIMADAMENTE 25 G. ISENTO DE LEITE E DERIVADOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 350 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	200	10,76	2.152,00
67.	ÓLEO DE GIRASSOL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 900ML. INGREDIENTES: ÓLEO COMESTÍVEL COMPOSTO DE ÓLEO DE SEMENTE DE GIRASSOL, ISENTO DE OXIDAÇÃO, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS DO PRODUTO, SER ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE 900ML; LACRADO, INTACTO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, SEM AMASSAMENTO E VAZAMENTO. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	FR	50	17,44	872,00
68.	FILÉ DE TILÁPIA DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN Natura, CONGELADO EM PACOTES DE 800G, CONGELADOS 1 A 1, COM VALIDADE DE 01 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18° C. PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL, PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS COM QUANTIDADE POR CAIXA DE 12 PACOTES DE 800G CADA, CONTENDO 9,6 KG A CAIXA NO TOTAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. OS PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF) E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.	KG	1.500	47,25	0.875,00
69.	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:PARBOILIZADO, SUBGRUPO:POLIDO, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1 DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ARROZ PARBOILIZADO T-1 LONGO 1KG, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA INTACTA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	7.000	54,86	4.020,00



70.	BISCOITO DE POLVILHO, SALGADO E ASSADO. PRODUTO A BASE DE POLVILHO, SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS, SEM LACTOSE, SUBMETIDO A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS, LACRADOS, COM 500G	PCT	2.300	15,27	5.121,00
71.	BISCOITO SEQUILHO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, E SEM OVO, EM EMBALAGEM DE 200G.	PCT	300	13,45	4.035,00
72.	PÃO DE FÔRMA SEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 400G	PCT	200	17,31	3.462,00
73.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, CONTENDO GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 30G: 21G DE CARBOHIDRATO, 1,9G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 300 G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	PCT	1.000	6,81	6.810,00
74.	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO. INGREDIENTES: ARROZ INTEGRAL E SAL IODADO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LEITE E OVO. COM VALOR NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 30G (13 UNIDADES): 22G DE CARBOIDRATO, 2,4G DE PROTEÍNA, 0,6G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE	PCT	300	10,70	3.210,00



	UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 80G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).				
75.	SUCO DE MAÇÃ 100% INTEGRAL: EMBALAGEM DE TETRA PACK OU PLÁSTICO, 1,0 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ADOÇANTE, CORANTE E ADITIVOS. COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, FABRICAÇÃO/VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A MAÇÃ DEVERÁ SER O ÚNICO INGREDIENTE.	L	2.000	18,40	6.800,00
76.	FEIJÃO CARIOSA TIPO 1 – UMIDADE 15% - COCÇÃO MÁXIMA 40 MIN. ISENTO DE GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS, COM LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO, FRD C/ PCT. DE 01KG. AS EMBALAGENS OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	KG	2.000	57,22	4.440,00
77.	FEIJÃO PRETO TIPO 1 – UMIDADE 15% - COCÇÃO MÁXIMA 40 MIN. ISENTO DE GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS, COM LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO, FRD C/ PCT. DE 01KG. AS EMBALAGENS OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	KG	2.000	57,72	5.440,00
78.	FÓRMULA INFANTIL 2, DE SEGMENTO PARA LACTANTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, A PARTIR DO 6º MÊS, LATA DE 400G	LT	300	70,57	1.171,00
79.	FÓRMULA INFANTIL – PARA LACTANTES 1, DE 0 A SEIS MESES, LATA DE 400G.	LT	300	71,22	1.366,00
80.	FUBÁ MIMOSO DE MILHO AMARELO 1ª LINHA, FARDOS COM PACOTE DE 01KG. AS EMBALAGENS OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	KG	2.000	56,18	2.360,00
81.	MILHO VERDE EM CONSERVA: SACHÊ DE 170G. LINHA PROFISSIONAL. SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR, COM VALIDADE DE 12 MESES E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	2.000	53,81	1.076,00
82.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: EMBALAGEM CONTENDO 240G A 300G. PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS	UND	2.000	54,59	1.091,80



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	MADUROS SELECIONADOS E SEM PELE. CONTER SOMENTE TOMATE NA LISTA DE INGREDIENTES E VALIDADE DE 10 MESES.				
83.	QUIRERA DE MILHO AMARELA 1 ª LINHA. PCT DE 500G. EMBALAGENS PLÁSTICAS E OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ NO ATO DA ENTREGA TER 90% DE SUA VALIDADE.	UND	3.000	\$5,24	5.720,00
84.	CANELA EM PAU: EMBALAGEM COM 10G, OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO.	UND	500	\$2,96	1.480,00
85.	LOURO. FOLHAS SECAS, EXTRA, EM FOLHAS INTEIRAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS E LIMPAS, COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO A VÁCUO LACRADO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, PESANDO 4 A 5 GRAMAS. DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	UND	1.000	\$2,67	2.670,00
86.	COCO RALADO SEM AÇÚCAR. EM PACOTES DE 100G. AMÊNDOAS DE COCO PURO, EM FLOCOS, PARCIALMENTE DESIDRATADO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LIPÍDEOS ENTRE 35% A 60%. ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO. EM EMBALAGEM APROPRIADA, DE PLÁSTICO ATÓXICO. DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	UND	3.000	\$9,31	7.930,00
87.	CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR, NÃO ALCALINO. EMBALAGEM COM 200G.	UND	1.000	25,39	5.390,00
88.	BAUNILHA LÍQUIDA. AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. EMBALAGEM COM 30G.	UND	2.000	\$7,90	5.800,00
89.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO RESFRIADO, EMBALADAS DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, COM TEMPERATURA DE ATÉ +7ºC.	KG	2.000	54,07	108.140,00
90.	MANTEIGA EXTRA. DE ALTA QUALIDADE, COM PELO MENOS 82% DE GORDURA, BAIXO TEOR DE ACIDEZ (NO MÁXIMO 3), BAIXO TEOR DE SAL (NO MÁXIMO 2%) E SEM CORANTES ADICIONADOS. CREMOSA, COM SAL. EMBALAGEM DE 200G. COM DATA DE VALIDADE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	2.000	21,28	2.560,00
91.	REQUEIJÃO CREMOSO INTEGRAL, PRODUTO PASTOSO COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G, COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS SUA ABERTURA. RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO	UND	2.000	\$9,82	19.640,00



	DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO SIF DE INSPEÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. INGREDIENTES: LEITE PASTERIZADO, CREME DE LEITE, SAL, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNA MÍNIMA 4% VD POR PORÇÃO DE 30G, KCAL/100G. AMOSTRA DEVE SER ENVIADA RESFRIADA.				
92.	COPA LOMBO SUÍNO, CONGELADA, LIMPO, SEM OSSO, EM CUBOS, EMBALADO A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO DE 1 KG , QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	1.500	0,24	5.360,00
93.	POLPA DE FRUTA, PACOTES DE 01 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO. SABORES: UVA, MORANGO, ABACAXI, ACEROLA, FRUTAS VERMELHAS, ETC.	KG	2.000	0,24	0.480,00
94.	PÃO DE HAMBURGUER. 50G A UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GORDURA VEGETAL E CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS NA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM A 4 A 12 UNIDADES.	KG	1.500	7,15	5.725,00
95.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias doces. Ingredientes: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e monoestearato de sorbitana. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 500g. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa.	UND	600	2,88	3.728,00
TOTAL					R\$ 2.279.427,50

OBS: Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras Governamentais e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.



2.3. ESPECIFICAÇÕES:

As especificações dos produtos constam na tabela acima, deste Termo de referência.

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela nutricionista, a qual formulará periodicamente, tendo a empresa o prazo de 5 dias para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitante.

2.4. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de

alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

2.5. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas, bem como:

Identificação do produto;
embalagem original e intacta;

- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber

O produto a ser adquirido deverá atender a todas as especificações previstas no termo de referência. A conferência de entrega será realizada com base nessas especificações, e o produto poderá ser rejeitado caso não esteja em conformidade."

2.6. O produto deverá conter validade como especificado na tabela acima, e sua entrega será de até 5 (cinco) dias contados a partir do envio do pedido.

Para que o objeto da contratação seja contratado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado minimamente, os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei n. 14.133/2021.

Sendo assim, os documentos exigidos serão:

1. Documentos conforme o Edital:



2. certificados de qualidade dos alimentos (como de conformidade com normas de segurança alimentar).

3. Comprovação de licenças sanitárias conforme edital.

Para atendimento das necessidades desta Licitação, o objeto a ser contratado seguirá as especificações detalhadas onde se encontram relacionadas as especificações dos produtos na tabela acima.

Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito, conforme quadro de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

Apresentar as características constantes (Especificação/Descrição dos produtos) a seguir previsto, inclusive quanto ao prazo de validade dos produtos licitados;

Possuir rotulagem, em conformidade com a legislação em vigor e com as especificações constantes nos itens, conforme o caso;

Possuir qualidade físico-química e sanitária.

3. JUSTIFICATIVA

Registro de preço para aquisição de alimentos variados e seguros que respeitem a regionalidade cultural do local, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento intelectual e motor, que auxiliam na formação de hábitos alimentares saudáveis e garantam o bom rendimento escolar, bem como a segurança alimentar e nutricional (SAN) dos escolares das unidades de ensino do Município de Bocaiúva do Sul. Vale ressaltar que a aquisição de alimentos variados e saudáveis devem respeitar as diferenças entre as faixas etárias e garantir o acesso à alimentação adequada e saudável a todos os alunos de forma igualitária e aqueles em vulnerabilidade social, segundo os princípios da SAN.

Quanto ao cardápio foi elaborado conforme as normas do PNAE, obedecendo a oferta de no mínimo, 14 (quatorze) alimentos in natura ou minimamente processado por semana por estudante para período parcial que forneçam 2 (duas) refeições/dia (30% das necessidades nutricionais diárias) e de, no mínimo, 23 (vinte e três) alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 (três) ou mais refeições/dia (70% das necessidades nutricionais diárias), período integral. Os cardápios foram realizados de forma que garantam e comprovam o



fornecimento semanal obrigatório de frutas in natura, legumes e verduras, além de oferecer no mínimo de 280g/estudante/semana de frutas in natura por pelo menos 2 (dois) dias por semana e legumes e verduras pelo menos 3 (três) dias por semana, para estudantes do período parcial e no mínimo, 580g/estudante/semana de frutas in natura pelo menos 4 (quatro) dias por semana e legumes e verduras pelo menos 5 (cinco) dias por semana, para o período integral. Faz-se importante evidenciar a inclusão obrigatória de alimentos fonte de ferro heme pelo menos 4 (quatro) dias por semana, e de alimentos fonte de vitamina A, pelo menos 3 (três) dias por semana, de acordo com as alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020.

O cardápio foi confeccionado para aquisição de insumos por um ano, e elaborado de acordo com os padrões alimentares da região de forma que atenda, valorize e motive a criação de hábitos saudáveis entre os estudantes. A intencionalidade é ser um rotativo de 90 (noventa) dias, a cada 90 (noventa) dias o cardápio irá se repetir novamente, sendo assim destacamos a padronização, de receitas e custo, incentivamos a alimentação adequada e saudável com preparações diferentes, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento das crianças/estudantes para a melhoria do rendimento escolar, segundo os princípios que regem o PNAE. O cardápio rotativo, foi calculado para os 3 (três) meses, de acordo com o per capita sugerido pelo PNAE por faixa etária em cada ficha técnica de preparação, e multiplicado pela quantidade do ano que ele irá se repetir, ao final foi acrescentado uma margem de 30% a mais em cada item, levando em consideração que as unidades escolares estão sujeitas a entrada e saída de alunos durante o ano letivo. Dessa forma, podemos lidar com imprevistos e não deixamos de seguir as normas do PNAE oferecendo alimentação adequada e saudável para todos.

3.4 Em função disso, a contratação não só busca atender à alimentação diária dos alunos, mas também está diretamente ligada à melhoria do rendimento escolar, ao desenvolvimento intelectual e motor dos estudantes, e à promoção da saúde, conforme as diretrizes do PNAE.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas com a presente licitação terão seus custos cobertos com os recursos provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2026.

4.2. As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município e as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo.



5. DA AMOSTRA

5.1. **Caso solicitado** a licitante provisoriamente classificadas em primeiro lugar na fase de lances, deverá encaminhar **uma (01) amostra de cada produto ou bem (item) por elas cotados**, no prazo **5 (cinco) dias úteis** seguinte a solicitação do pregoeiro (a) via chat do pregão eletrônico, no endereço e horário abaixo indicado:

- Setor de Compras e Licitações: Rua Carlos Alberto Ribeiro, 21, Centro, Bocaiúva do Sul – PR.
- Horário: Manhã: das 09:00 às 11:00 horas / Tarde: das 14:00 às 16:00 horas.
- a) os critérios para análise das amostras serão:
 - I)QUALIDADE do produto apresentado;
 - II)Especificações nos termos do Edital;
 - III)Compatibilidade;
 - IV)Durabilidade comprovada a partir de laudos;
 - V)Verificação se o produto atende com a eficácia ao fim a que se destina;
 - VI)Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do material, através da seguinte metodologia:
 - Verificação, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade;
- c) Na hipótese de apresentação de amostras, a sessão será suspensa e retomada somente após a análise acerca da aceitação do produto/material a que se refere, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema do pregão eletrônico e comunicando-a via CHAT.
- d) Serão automaticamente desclassificadas as licitantes que deixarem de entregar as amostras nos prazos estabelecidos, sendo convocado a próxima licitante, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;
- e) Em caso de desclassificação da proposta apresentada pela licitante provisoriamente classificada em 1º lugar, em razão da rejeição da amostra apresentada, será convocada a próxima licitante, obedecida a ordem de classificação provisória, para apresentar a amostra e assim sucessivamente;
- f) Todas as amostras entregues devem ser relacionadas em lista onde conste o nome da empresa, o número do pregão, o número do item no pregão, e a quantidade entregue para cada item.
- g) Nos 5 dias úteis posteriores ao prazo estabelecido para a entrega das amostras, será realizada a análise das amostras recebidas pelas Secretarias Requisitantes. A data e horário da respectiva análise será informada via CHAT para conhecimento de todos os interessados, ficando facultado aos licitantes a participação.
- h) **As licitantes deverão retirar no prazo de 15 (quinze) dias**, após a análise, no mesmo endereço de entrega, as amostras aprovadas, não aprovadas e não consumidas na avaliação. **A não retirada dentro desse prazo será entendido como renúncia aos produtos/materiais**, podendo o Município descartá-los sem gerar às licitantes direito a quaisquer resarcimentos;
- i) Os alimentos são:

Item 7. Margarina



Item 9. Pão de forma branco

Item 14. Café em pó

Item 15. Macarrão parafuso

Item 28. Carne de paleta suína

Item 68. Filé de tilápia

Item 87. Cacau em pó

6. DO CONTRATO

PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua assinatura.

POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

6.2. Não há a previsão de prorrogação.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

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

- a) SICAF;
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidos-afp.apps.tcu.gov.br>);
- c) Tribunal de Contas do Estado do Paraná - TCEPR - no site <http://www1.tce.pr.gov.br/> (Consulta de Impedidos de Ligar).

7.2. Constatada a existência de sanção, o pregoeiro (a) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

7.3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

- a) É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7.4. Ressalvado o disposto no item 7.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.



7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA consistirá em:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) 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;
- c) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM n.º 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

7.6. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de **Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União**, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;
- c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;
- d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado;
- e) Certificado de Regularidade de Situação para com o **Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS)**;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

7.7. Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, desde que atendidos os demais requisitos do Edital, a(s) empresa(s) nesta condição será(ão) declarada(s) habilitada(s) sob condição de regularização da documentação no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, prorrogáveis por igual prazo, a critério da Administração Pública, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

7.8. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) **Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior a 90 (noventa) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO.



7.9. DOCUMENTOS COMPLEMENTARES RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Apresentação de atestado(s) de capacidade técnica em nome da licitante, passado por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando aptidão para o desempenho de atividade compatível e pertinente com o objeto da presente licitação.

- I. O(s) atestado(s) para ser(em) válido(s) deverá(ão) conter:
 - Razão social, CNPJ, endereço completo e telefone da pessoa jurídica de direito público ou privado que forneceu o(s) atestado(s), bem como o nome e o cargo do responsável que o(s) assinar;
 - Para atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito privado: Indicação do objeto fornecido, constando a descrição completa do produto/serviço, prazos de execução, quantidades fornecidas e grau de satisfação;
 - Para atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público: Indicação do objeto fornecido constando: a descrição completa do produto/serviço, prazos de execução, quantidades fornecidas e grau de satisfação; número da licitação e contrato/Ata caso o fornecimento seja decorrente de licitação;
- II. O licitante deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do atestado solicitado, apresentando, caso solicitado pelo pregoeiro (a), dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- III. O objeto do(s) atestado(s) deve ser compatível com objeto do contrato social da licitante, conforme Acordão 2939/2021 do TCU.

“Não são considerados válidos para fins de habilitação atestados de prestação de serviços incompatíveis com as atividades econômicas previstas no contrato social do licitante. Os atestados devem não apenas demonstrar uma situação de fato, mas, necessariamente, uma situação fática que tenha ocorrido em conformidade com a lei e com o contrato social. (TCU, Acordão 2939/2021, Plenário, Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues)”

Para as empresas que fornecerem proteínas, é necessário:

- b) Licença Sanitária para fins de comercialização de CARNES, do Município onde a empresa licitante está instalada.
- c) Certificado da Vigilância Sanitária do(s) Veículo(s) que fará a entrega dos produtos congelados e refrigerados.
- d) As licitantes que concorrerem para os itens de CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, deverão apresentar ainda Certificado de registro dos produtos, junto ao Ministério da Agricultura – SIF ou Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento – SIP, e se for o caso a autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir, também, a Certificação de Qualidade do



produto expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendente às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor.

- e) Declaração de comprometimento de entrega dos produtos em veículo próprio e adequado (refrigerado) para o transporte de CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS, com balança para conferência dos pesos no ato da entrega, a ser realizada em local, dias e quantidades solicitadas conforme solicitação.

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

- a) O cadastro no SICAF, abrangente dos níveis indicados no art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 26 abril de 2018, **PODERÁ SUBSTITUIR APENAS** os documentos indicados nos subitens acima **Habilitação Jurídica, Qualificação econômico-financeira e Regularidade fiscal e trabalhista**, sendo que os demais são obrigatórios apresentação.
- b) Na hipótese dos documentos se encontrarem vencidos no referido sistema (SICAF), o licitante convocado deverá encaminhar, juntamente com os demais, o documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvando o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006.
- c) Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões de regularidade fiscal e trabalhista, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF;

7.11. Os documentos de que tratam os subitens anteriores serão analisados pelo pregoeiro (a) e sua Equipe de Apoio quanto a sua conformidade com o solicitado neste Edital.

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

7.13. O não atendimento das exigências deste Edital implicará a inabilitação do licitante.

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

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

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

7.17. A licitante ainda deverá observar o seguinte:

- a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;



- b) Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles para os quais a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da Matriz.

8. FORMA DE FORNECIMENTO – ENTREGA E ACEITAÇÃO DO OBJETO

8.1. O objeto desta licitação será realizado de forma PARCELADA, de acordo com os empenhos emitidos pela Secretaria Municipal Requisitante.

8.2. Todas as despesas e custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento do objeto ora licitado correrão inteira e exclusivamente por conta da Fornecedora.

8.3. Em conformidade com o disposto nos artigos 140 da Lei 14.133/21, o objeto da presente licitação será recebido:

- a) Provisoriamente, no prazo de **05 (cinco) dias úteis** após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações;
- b) Definitivamente, em até **08 (oito) dias úteis** após o recebimento provisório.
- c) O recebimento definitivo não isenta a Fornecedora de responsabilidades futuras quanto à qualidade do objeto entregue.
- d) A Administração rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com a Ata de Registro de Preço.

8.4. Se achados irregulares, a Fornecedora terá o prazo de **48 (quarenta e oito) horas** para substituir ou complementar os produtos, sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.

8.5. O objeto desta licitação será **entregue no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis**, após o recebimento dos pedidos emitidos pela Secretaria Requisitante, através da Autorização de Compra ou Empenho.

8.6. O padrão de qualidade dos bens ofertados será avaliado segundo os padrões usuais de mercado e demais características recomendadas no presente Edital.

O produto deverá ser entregue nas Instituições de Ensino relacionados conforme tabela abaixo, de segunda a sexta-feira, no horário das 8h30 às 11h e das 13h30 às 16h;

Instituição	Endereço
Escola Municipal Pedro Alberto Costa	Rua Quintino Bocaiuva ,519 – Centro – Bocaiúva Do Sul
Escola Municipal Helena Biora de Brito	Rua Vereador José Torquato, N° 250 – Vila Das Torres – São Marcos. Bocaiúva Do Sul
Escola Municipal do Campo Lindarci Ribeiro Berti	Rua Joao Batista Ribeiro, 47 Loc Cabeça Danta Bocaiúva Do Sul



Decamp	Ivan Jesualdo Arcie, S/N, Jardim Santa Helena – Bocaiúva Do Sul
Cmei Criança Esperança	Rua Ithalice Alves Polli, 215, Santa Helena – Bocaiúva do Sul
Cmei Cantinho do Céu	Rua Pedro Mussoline Gasparin, 119 , Jardim Da Torre - Bocaiúva do Sul
APAE	R. Italice Alves Póli, 304 - Jardim Santa Helena, Bocaiúva do Sul - PR, 83450-000
Secretaria de Educação e Cultura	Rua Benjamin Constant Teixeira, 1079 – Centro - Bocaiúva do Sul.

9. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

9.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

9.6. A Gestão do Contrato gerado ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação e Cultura através do secretário Cesar Manuel Espindola e a fiscalização da contratação será exercida por,



Geovana Aparecida Novakoski Torquato assim indicada no Termo de Referência, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

9.7 O fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

A Contratada deverá:

- a) Fornecer os produtos na forma proposta e contratada, em conformidade com as especificações e demais condições constantes no respectivo Edital e seus Anexos.
- b) Responsabilizar-se pela perfeita execução e completo acabamento dos **produtos fornecidos**, obrigando-se a prestar assistência técnica e administrativa necessária para assegurar o andamento conveniente dos trabalhos.
- c) Garantir a melhor qualidade dos **produtos**, atendidas as especificações e normas técnicas de produção para cada caso CONFORME SOLICITAÇÃO, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto da presente licitação.
- d) Fornecer os produtos conforme constam no Empenho, os quais serão conferidos e, se achados irregulares, a empresa terá o **prazo de 02 (dois) dias corridos** para reparar os mesmos sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.
- e) O fornecimento dos produtos em desconformidade com o especificado, caso não seja possível a correção, sujeitará a aplicação das sanções legais cabíveis.
- f) Prestar à Administração, sempre que necessário, esclarecimentos sobre os produtos, fornecendo toda e qualquer orientação necessária para a perfeita utilização dos mesmos.
- g) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CONTRATANTE.
- h) Cumprir todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e de construção civil, bem como as previstas na legislação específica: encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada, nos termos do art. 121 da Lei 14.133/21.
- i) Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE, ou a terceiros, em razão da execução desta Ata de Registro de Preço, por culpa, dolo, negligência, imperícia



ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 15 (quinze) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade, podendo este prazo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor referente ao ressarcimento: da fatura a vencer, da garantia prestada, ou, ainda, em Juízo.

- j) Apresentar as Notas Fiscais preenchidas de forma correta e em valores correspondentes aos anotados nas requisições, em tempo de serem processadas.
- k) **Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho, para possibilitar identificação e controle.**
- l) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento nos prazos contratados, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- m) Manter, durante toda a execução as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- n) Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros.
- o) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
- p) Comunicar imediatamente a Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- q) Atender de imediato as requisições e em nenhuma hipótese atrasar o atendimento.

11. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- a) Determinar a execução do objeto quando houver garantia real da disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente à contratada, sob pena de ilegalidade dos atos.
- b) Efetuar os pagamentos na forma e condições contratadas.
- c) Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual.
- d) Exercer a fiscalização da execução do Contrato por meio de servidor designado.
- e) Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas na entrega dos produtos, para imediata correção.
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Fornecedor.
- g) Notificar a Fornecedor de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE



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

- a) Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos;
- b) Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função “duplex” (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal.
- c) Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.
- d) Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas.
- e) Evitar excessos de embalagens de transporte, visando reduzir a geração de resíduos.

13. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados **através de transferência eletrônica para a conta bancária** da CONTRATADA indicada pela mesma, em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da nota fiscal, que deverá ser acompanhada de:

- e) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante;
- f) Prova de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- h) Cópia do Empenho ou Ordem de Serviço correspondente;
- i) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho e Dados Bancários.

13.2. Para entrega da Nota Fiscal à Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Planejamento, a mesma deverá estar **devidamente atestada pelo secretário responsável**.

13.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

13.4. A Prefeitura Municipal efetuará pagamento **somente através de TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA** na conta indicada pela FORNECEDORA, **não sendo aceito eventuais BOLETOS BANCÁRIOS**, conforme Decreto Municipal 118, de 20 de maio de 2013.

13.5. A referida **conta bancária deve obrigatoriamente ser vinculada ao CNPJ do participante da licitação**. Mesmo sendo matriz e filial, **o que prevalece é o CNPJ da participante do processo**.

13.6. A(s) nota(s) fiscal(ais), terá(ão) um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e



aprovação da(s) sua(s) protocolização(ões).

13.7. Nenhuma reivindicação por parte da proponente para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação.

13.8. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 1% (um por cento) ao mês.

13.9. Os casos de atraso no pagamento motivados pela Contratada, por falta de regularização de certidões ou pendências de entregas referente a(s) nota(s) fiscal(is) apresentadas, entre outros, por necessidades de pagamento via repasses (ex.: de convênios), ou por qualquer outra motivação externa ao Contratante, não se aplicam ao contido no item 14.8. desse Contrato.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

15. SANÇÕES

As sanções serão aplicadas conforme as penalidades descritas em lei, caso haja qualquer descumprimento quanto à qualidade do objeto ou condições de entrega e de manutenção das condições de habilitação.



APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO - JUSTIFICATIVA

1.1 Registro de preço para aquisição de alimentos variados e seguros que respeitem a regionalidade cultural da cal, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento intelectual e motor, que auxiliam na formação de hábitos alimentares saudáveis e garantam o bom rendimento escolar, bem como a segurança alimentar e nutricional (SAN) dos escolares das unidades de ensino do Município de Bocaiúva do Sul.

Vale ressaltar que a aquisição de alimentos variados e saudáveis devem respeitar as diferenças entre as faixas etárias e garantir o acesso à alimentação adequada e saudável a todos os alunos de forma igualitária e aqueles em vulnerabilidade social, segundo os princípios da SAN.

1.2 Quanto ao cardápio foi elaborado conforme as normas do PNAE, obedecendo a oferta de no mínimo, 14, (quatorze) alimentos in natura ou minimamente processado por semana por estudante para período parcial que forneçam 2 (duas) refeições/dia (30% das necessidades nutricionais diárias) e de, no mínimo, 23 (vinte e três) alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 (três) ou mais refeições/dia (70% das necessidades nutricionais diárias), período integral.

Os cardápios foram realizados de forma que garantam e comprovam o fornecimento semanal obrigatório de frutas in natura, legumes e verduras, além de oferecer no mínimo de 280g/estudante/semana de frutas in natura por pelo menos 2 (dois) dias por semana e legumes e verduras pelo menos 3 (três) dias por semana, para estudantes do período parcial e no mínimo, 580g/estudante/semana de frutas in natura pelo menos 4 (quatro) dias por semana e legumes e verduras pelo menos 5 (cinco) dias por semana, para o período integral.

Faz-se importante evidenciar a inclusão obrigatória de alimentos fonte de ferro heme pelo menos 4 (quatro) dias por semana, e de alimentos fonte de vitamina A, pelo menos 3 (três) dias por semana, de acordo com as alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE no 6, de 8 de maio de 2020.

1.3 O cardápio foi confeccionado para aquisição de insumos por um ano, e elaborado de acordo com os padrões alimentares da região de forma que atenda, valorize e motive a criação de hábitos saudáveis entre os estudantes.

A intencionalidade é ser um rotativo de 90 (noventa) dias, a cada 90 (noventa) dias o cardápio irá se repetir novamente, sendo assim destacamos a padronização, de receitas e custo, incentivamos a alimentação adequada e saudável com preparações diferentes, que respeitem a cultura, as tradições



e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento das crianças/estudantes para a melhoria do rendimento escolar, segundo os princípios que regem o PNAE. O cardápio rotativo, foi calculado para os 3 (três) meses, de acordo com o per capita sugerido pelo PNAE por faixa etária em cada ficha técnica de preparação, e multiplicado pela quantidade do ano que ele irá se repetir, ao final foi acrescentado uma margem de 30% a mais em cada item, levando em consideração que as unidades escolares estão sujeitas a entrada e saída de alunos durante o ano letivo. Dessa forma, podemos lidar com imprevistos e não deixamos de seguir as normas do PNAE oferecendo alimentação adequada e saudável para todos.

1.4 Em função disso, a contratação não só busca atender à alimentação diária dos alunos, mas também está diretamente ligada à melhoria do rendimento escolar, ao desenvolvimento intelectual e motor dos estudantes, e à promoção da saúde, conforme as diretrizes do PNAE.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação encontra respaldo institucional, conforme previsão no Plano de Contratações Anual de 2025, estando alinhado com o Planejamento da Administração.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para que o objeto da contratação seja contratado, é necessário o atendimento de alguns requisitos de acordo com as características do objeto, dentre eles os de qualidade e capacidade de execução pelo contratado, minimamente, os dispostos nos artigos 62, 66, 67, 68 e 69 da Lei n. 14.133/2021.

Sendo assim, além dos os documentos exigidos acima a contratada deverá atender, aos seguintes critérios:

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela nutricionista, a qual formulará periodicamente, tendo a empresa o prazo de 5 dias para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitante.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas, bem como:



- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;

Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

O produto a ser adquirido deverá atender a todas as especificações previstas no termo de referência.

A conferência de entrega será realizada com base nessas especificações, e o produto poderá ser rejeitado caso não esteja em conformidade."

O produto deverá conter validade como especificado na tabela acima, e sua entrega será de até 5 (cinco) dias contados a partir do envio do pedido.

4 e 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1.	ÓLEO DE SOJA. DE 1 ^a QUALIDADE, 100% NATURAL, PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE SOJA; ISENTO DE CONSERVANTES, COMESTÍVEL; EXTRATO REFINADO; LIMPO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ROTULAGEM NUTRICIONAL COMPLETA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PESO LÍQUIDO 900ML	LT	2.500 UND
2.	SAL – REFINADO, EXTRA, IODADO. INGREDIENTES: SAL REFINADO-EXTRA - IODADO DE POTÁSSIO - FERROCIANETO DE SÓDIO. EMBALAGEM 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	800 KG
3.	LEITE UHT, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO FLUIDO, HOMOGÉNEO, DE COR BRANCA OPACA, ESTERILIZADO, NÃO DEVE APRESENTAR MICRORGANISMOS PATOGÉNICOS E CAUSADORES DE ALTERAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉTICAS AO PRODUTO. EM CONDIÇÕES NORMAIS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM TETRA PACK DE 1 LITRO .	L	10.000 L
4.	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL BRANCO ORIGEM VEGETAL: SACAROSE DE CANA. EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	2.000 KG
5.	FARINHA DE TRIGO BRANCA ESPECIAL, SEM FERMENTO. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL DO TIPO 1 OU DE PRIMEIRA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OBTIDO PELA MOAGEM, ESPECIFICAMENTE DO GRÃO DE TRIGO BENEFICIADO, SÃO E LIMPO, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS, LARVAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA NEM RANÇOSA. DEVE APRESENTAR ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO E ODOR PRÓPRIO; SER OBTIDA A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO, COM UMA EXTRAÇÃO MÁXIMA DE 20% E APRESENTAR TEOR MÁXIMO DE CINZAS 0,850%, TEOR MÁXIMO DE UMIDADE DE 14% E TEOR DE GLÚTEN SECO DE NO MÍNIMO 6% P/P. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, PLÁSTICA E RESISTENTE. EMBALAGEM DE 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.500 KG
6.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ. EMBALAGEM DE 100G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	1.000 UND
7.	MARGARINA CREMOSA COM SAL SABOR MANTEIGA, EM 10G DO PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 70 KCAL, 8 G GORDURAS TOTAIS, 80 % DE LIPÍDEOS, 0% DE GORDURA TRANS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. NO RÓTULO DEVE CONTER O NOME DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL E DATA DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM EM POTES DE POLIPROPILENO ATÓXICO RESISTENTE COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE, CONTENDO 500 GRAMAS	POTE	1.500 POTES
8.	MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, NÚMERO 08. MATÉRIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1 ^a QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS, SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR SOLTA E SEM GRUDAR. EMBALAGEM COM 500G.	PCT	2.000 PCTS
9.	PÃO DE FORMA BRANCO: SUPERFÍCIE LISA, MACIA E BRILHANTE, NÃO QUEBRADIÇA, MOILO CONSISTENTE, SEDOSO E MACIO, TIPO TRADICIONAL, PEÇA FATIADA, CONTENDO EM MÉDIA 22 FATIAS; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ; SAL REFORÇADOR, ÁGUA; FERMENTO BIOLÓGICO, ANTIMOFO. DEVENDO ESTAR ACONDICIONADO EM PLÁSTICOS TRANSPORTES ATÓXICOS. COM VALIDADE MÍNIMA DE 05 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 500G.	PCT	3.000 PCTS
10.	MINI PÃO TIPO BISNAGUINHA. COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS, FECHADOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR VALIDADE DO PRODUTO, NO PRAZO MÍNIMO DE 15 (QUINZE) DIAS APÓS A ENTREGA. PACOTE 300G.	PCT	3.000 PCTS
11.	QUEIJO PARMESÃO RALADO - INGREDIENTES: QUEIJO PARMESÃO, ANTIAGLUTINANTE CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADORES ÁCIDO SÓRBICO E NATAMICINA.		3.000 PCTS



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	EMBALAGEM 100G.	PCT	
12.	CREME DE LEITE - CREME DE LEITE PADRONIZADO A 17% DE GORDURA, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESTABILIZANTES CELULOSE MICROCRISTALINA E CITRATO DE SÓDIO E ESPESSANTES CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA XANTANA E CARRAGENA. EMBALAGEM CAIXA COM 200G.	CX	2.000 CX
13.	FARINHA DE MANDIOCA – GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO 1, BAIXA ACIDEZ. EMBALAGEM 01 KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500 KG
14.	CAFÉ EM PÓ: - GRÃO TORRADO E MOÍDO, COM GRÃOS COM PONTO DE TORRA MÉDIA E MOAGEM MÉDIA, TEM QUE ESTAR COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE 500 G. EMBALADO À VÁCUO. COM REGISTROS OBRIGATÓRIOS NOS MINISTÉRIOS COMPETENTES E SELO DE PUREZA ABIC, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA. LIVRE DE TRANSGENIESE	PCT	1.000 PCTS
15.	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO – MATERIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR-SE SOLTA E SEM GRUDAR. EMBALAGEM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	2.000 PCTS
16.	MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PADRE NOSSO - MATERIA PRIMA: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL E OVOS DEVERÁ SER DE 1ª QUALIDADE ENRIQUECIDO COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OVOS SEM ADIÇÃO DE AMIDO. A MASSA COZIDA DEVERÁ APRESENTAR-SE SOLTA E SEM GRUDAR. EMBALAGEM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	2.000 PCTS
17.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, SEM LACTOSE (INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATOS DE SÓDIO E AMÔNIO; ESTABILIZANTE: LECITINA DE SOJA). DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME, SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. PCT 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	1.000 PCTS
18.	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER (DEVE SER A BASE DA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, GLÚTEN E SEM LACTOSE. DEVE ESTAR INTEIRO E FIRME SEM PÓ BRANCO SOLTO NO PACOTE E COM ASPECTO CROCANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATERIAS TERROSAS, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇOS. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE 400G	PCT	2.000 PCTS
19.	CHÁ DE ERVA DOCE, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000 CX
20.	CHÁ DE CAMOMILA PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000 CX
21.	CHÁ DE CAPIM LIMÃO PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.500 CX
22.	CHÁ DE HORTELÃ PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000 CX
23.	CHÁ DE ERVA CIDREIRA PURO, PARA INFUSÃO, DESIDRATADO EM CAIXA, CONTENDO 10 SACHÊS, PESO TOTAL DE 15G CADA SACHÊ. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	1.000 CX
24.	CHÁ MATE NATURAL: CX 400G INGREDIENTES: FOLHAS/RAMOS DE MATE TOSTADO (LLEX PARAGUARIENSIS ST. HIL.). SEM COLORAÇÃO ARTIFICIAL. SABOR NATURAL	CX	1.000 CX



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

25.	CANJICA BRANCA – OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS SELECCIONADOS E GERMINADOS DE UMA QUALIDADE ESPECIAL DE MILHO BRANCO. EMBALAGEM 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	CX	2.000 PCTS
26.	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTES CONGELADOS, SEM OSSO, ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS A -12°C OU MENOS, E SEM HORMÔNIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG ATÓXICO E SEM FORMAÇÃO DE CRISTALS DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	CX	3.000 KG
27.	CARNE BOVINA; MOÍDA TIPO PATINHO; CONGELADA, TEMPERATURA ENTRE -5 E -18°C NO MÁXIMO; SEM GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG ATÓXICO E SEM FORMAÇÃO DE CRISTALS DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	3.000 KG
28.	CARNE PALETA SUÍNA, CONGELADA, LIMPA, SEM OSSO, EM CUBOS, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO DE 1 KG , QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	3.000 KG
29.	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE, EM CUBOS; CONGELADA, SEM OSSO, TEMPERATURA ENTRE -5 E -18°C NO MÁXIMO, SEM GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; EMBALADA EM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 1 KG ATÓXICO E SEM FORMAÇÃO DE CRISTALS DE GELO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 45 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	3.000 KG
30.	FRANGO; COXA SOBRE COXA COM PELE RESFRIADA; DESOSSADA, LIMPA E EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE ATÓXICO. PACOTE DE 01 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.	KG	2.500 KG
31.	PÃO FRANCÊS, COM APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS . PRODUZIDOS COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. ACONDICIONAMENTO EM SACO DE PAPEL RECICLÁVEL, FECHADOS. PRODUZIDO NO MESMO DIA DO CONSUMO.	KG	1.500 KG
32.	PÃO DE LEITE HOT DOG. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SINAIS DE DETERIORAÇÃO, MOFO, BOLOR, MACHUCADOS/AMASSADOS OU QUASQUEM ALTERAÇÕES QUE PREJUDIQUEM SUA QUALIDADE PARA O CONSUMO. DEVERÃO APRESENTAR COM CARACTERÍSTICA DO PONTO IDEAL DE ASSAMENTO, SEM CARACTERÍSTICAS QUE O DEFINAM COMO CRU OU TORRADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE POLIETILENO E TRANSPARENTE, PESANDO 50 GRAMAS CADA UNIDADE. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE NO MÍNIMO 1 MÊS.	PCT	3.000 PCTS



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

33.	OVO DE GALINHA BRANCO, MÉDIO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. DÚZIA (DZ) , PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 15 DIAS DO SEU ACONDICIONAMENTO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RISPOA/MA, RESOLUÇÃO N°01 DE 05/07/91.	DZ	2.400 DZ
34.	ALHO BRANCO DESCASCADO - DESCRIÇÃO: RESFRIADO, FIRME E INTACTO SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PRAZO DE VALIDADE APÓS ENTREGA 8 DIAS. EMBALAGEM DE 1KG.	KG	400 KG
35.	CEBOLA - DE 1 ^a QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTE DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE OU MANUSEIO.	KG	1.000 KG
36.	TOMATE SALADA - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTE DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	2.000 KG
37.	CENOURA - LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTE DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	2.000 KG
38.	BATATA INGLESA – LAVADA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTE DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	2.000 KG
39.	LIMÃO TAITI - IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADA; BOA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTE DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITAS OU LARVAS, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO / TRANSPORTE.	KG	500 KG
40.	MELANCIA – TAMANHO MÉDIO (10KG) DE 1 ^a QUALIDADE; FRESCA; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO ESTAR BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA; ISENTE DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO TRANSPORTE OU MANUSEIO.	KG	20.000 KG
41.	MANGA TOMY, HADEN OU PALMER, 1 ^a QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME E SUCULENTA, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, RACHADAS, MANCHADAS, MELADAS OU DANOS DE QUALQUER ESPÉCIE), COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, AMADURECIMENTO INTERMEDIÁRIO ("DE VEZ"), LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000 KG
42.	LARANJA PERA OU LIMA, SEPARADA POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. COM PESO MÉDIA UNITÁRIA DE 200 GRAMAS, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000 KG
43.	MAÇÃ FUJI - DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE, BEM DEFINIDAS, SEM A MANCHAS PRETAS, BEM FORMADAS, COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE QUAISQUER DANOS, PRAGAS OU DOENÇAS E ESTAREM EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PESO MÉDIO ENTRE 50 E 60G POR UNIDADE	KG	5.000 KG
44.	MELÃO, SEPARADAS POR UNIDADES HOMOGÊNEAS, TAMANHO MÉDIO (1,5 KG) SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS	KG	10.000 KG
45.	BANANA CATURRA, CLIMATIZADA, SEPARADA POR LOTES, TAMANHO E QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, DANOS PROFUNDOS, QUEIMADOS DE SOL, PODRIDÃO, LESÃO OU MANCHAS E		5.000 KG



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	IMATURAS), PENCA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTI E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	
46.	MAMÃO FORMOSA, PESO MÉDIO (1,6 KG) SEPARADOS POR UNIDADES HOMOGÊNEAS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO, CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000 KG
47.	PERA PORTUGUESA OU WILLIANS QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS E DE MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA ("DE VEZ"), COM POLPA FIRME E INTACTA, MAS MACIA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO, TRANSPORTE E OUTROS DEFEITOS DE QUALQUER ESPÉCIE, ESTAR COM A CASCA UNIFORME, LIMPA, COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000 KG
48.	ABACATE, 1ª QUALIDADE, DEVE ESTAR FIRME E SUCULENTO, SEM DEFEITOS GRAVES (AMASSADAS, QUEIMADO DE SOL, PODRIDÃO, RACHADAS, MANCHADAS, MELADAS OU DANOS DE QUALQUER ESPÉCIE), COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, AMADURECIMENTO INTERMEDIÁRIO ("DE VEZ"), LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000 KG
49.	INHAME, 1ª QUALIDADE, TIPO DEDO, RAIZ CARNUDA E GROSSA, IN NATURA, LIMPA, ESCOVADA E ACONDICIONADA DE FORMA A EVITAR DANOS FÍSICOS, MECÂNICOS E BIOLÓGICOS. AUSÊNCIA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA E DE PRIMEIRA QUALIDADE. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	1.000 KG
50.	TANGERINA / PONKAN, 1ª QUALIDADE, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS, FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, MATURAÇÃO INTERMEDIÁRIA ("DE VEZ"), EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS.	KG	5.000 KG
51.	MARACUJÁ, SEPARADOS POR LOTES HOMOGÊNEOS, SEM DEFEITOS GRAVES (PODRIDÃO, DANOS PROFUNDOS, FRUTOS PASSADOS) SEM MANCHAS OU DEFORMAÇÃO. COM PESO MÉDIA UNITÁRIA DE 200 GRAMAS. CATEGORIA EXTRA. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM ÓTIMAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO E SEREM TRANSPORTADAS EM CAIXAS DE POLIETILENO VAZADAS	KG	1.000 KG
52.	SAGU (PCT C 500 GR): - EMBALAGEM DE 500 GR. CONTER INFORMAÇÕES DO FABRICANTE NA EMBALAGEM, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. LIVRE DE TRANSGENIASE.	PCT	5.000 pcts
53.	COLORAU - COLORÍFICO EXTRAÍDO DE PLANTA URUCUM, ISENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICOS DE 500GR, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA ENTREGA. LIVRE DE TRANSGENIASE	PCT	300 pcts
54.	LEITE EM PÓ - SACHÊ CONTENDO 400GR, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, CONTER TODAS AS INFORMAÇÕES DA EMPRESA NA EMBALAGEM E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. LIVRE DE TRANSGENIASE.	KG	1.000 kg
55.	SUCO DE UVA: EMBALAGEM DE TETRA PACK OU PLÁSTICO, 1,0 LITROS, SUCO DE UVA 100% INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ADOÇANTE, CORANTE E ADITIVOS. COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, FABRICAÇÃO/VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A UVA DEVERÁ SER O ÚNICO INGREDIENTE.	L	2.000L
56.	LEITE SEM LACTOSE: ESTERILIZADO, EMBALAGEM CAIXA TETRA PARK DE 1 LITRO, COM DADOS DO FABRICANTE E DATA FABRICAÇÃO/VALIDADE, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA.	L	200L



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

57.	GRÃO MILHO DE PIPOCA: O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM PACOTES DE POLIPROPILENO DE 500 GR, DADOS ORIGINAIS DO FABRICANTE, DATA FABRICAÇÃO/VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA - SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA ENTREGA	PCT	1.000 PCTS
58.	BIJU: FARINHA DE MILHO AMARELO FLOCADA. PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL, NATURAL, CONTENDO SOMENTE FARINHA DE MILHO. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALADA EM PACOTES DE 1KG E COM ROTULAGEM QUE CONTENHA INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E REGISTRO. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: EMBALAGENS DANIFICADAS OU FORA DA DATA DE VALIDADE.	KG	500 PCTS
59.	CEREAL DE MILHO, EM FLOCOS, SEM AÇÚCAR. DEVE POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 1 KG	KG	1000 KG
60.	ARROZ INTEGRAL. ARROZ INTEGRAL LONGO FINO TIPO 1, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADA DE 1 KG. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	KG	200 KG
61.	BOLO INDIVIDUAL SEM AÇÚCARES. ISENTO DE AÇÚCARES, GLÚTEN E LEITE, INCLUSIVE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 30 A 50 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	UND	400 UND
62.	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA. COMPOSTA COM FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA, ISENTE DE GLÚTEN E LEITE, INCLUSIVE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE HERMÉTICAMENTE FECHADA DE NO MÍNIMO 500 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	150 PCTS
63.	MACARRÃO DE ARROZ. MASSA PROVENIENTE DE ARROZ E SEM MISTURAS DE OUTROS TIPOS. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ. PODE CONTER CORANTES NATURAIS (CÚRCUMA E URUCUM). LIVRE DE ALERGÊNICOS. ISENTO DE LEITE, GLÚTEN E OVOS, INCLUSIVE POR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE ATÓXICA DE ATÉ 500 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	200 PCTS
64.	MACARRÃO INTEGRAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO OU POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA DE ATÉ 500 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	200 PCTS
65.	REQUEIJÃO ZERO LACTOSE. INGREDIENTES: CREME DE LEITE PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE, MASSA COALHADA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE (LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE CÁLCIO, COAGULANTE E ENZIMA LACTASE), CLORETO DE SÓDIO (SAL), ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTE DIFOSFATO TETRASSÓDICO E CONSERVADORES SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, COM TAMPA E LACRE INTERNO, HERMETICAMENTE VEDADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E CONTENDO 200 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 3 MESES.	UND	100 UND
66.	PÃO DE FORMA INTEGRAL. PÃO DE FORMA FATIADO INTEGRAL, CUJO PRIMEIRO INGREDIENTE SEJA FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, SENDO CADA FATIA DE APROXIMADAMENTE 25 G. ISENTO DE LEITE E DERIVADOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 350 GRAMAS. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	PCT	200 PCTS
67.	ÓLEO DE GIRASSOL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 900ML. INGREDIENTES: ÓLEO COMESTÍVEL COMPOSTO DE ÓLEO DE SEMENTE DE GIRASSOL, ISENTO DE OXIDAÇÃO, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PRÓPRIOS DO PRODUTO, SER ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE 900ML; LACRADO, INTACTO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, SEM AMASSAMENTO E VAZAMENTO. NA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.	FR	50 FRASCOS
68.	FILÉ DE TILÁPIA DE 1ª QUALIDADE, SEM PELE, SEM COURO, ESPINHAS OU ESCAMAS, IN NATURA, CONGELADO EM PACOTES DE 800G, CONGELADOS 1 A 1, COM VALIDADE DE 01 ANO E TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DE NO MÍNIMO -18° C. PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL, PACOTES ACOMODADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS COM QUANTIDADE POR CAIXA DE 12 PACOTES DE 800G CADA, CONTENDO 9,6KG A CAIXA NO TOTAL. O PRODUTO DEVERÁ SER ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO	KG	1.500 KG



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. OS PACOTES DEVERÃO SER ROTULADOS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO A DATA DE PROCESSAMENTO E VALIDADE, O NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF) E OS VALORES NUTRICIONAIS. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DA EMPRESA.		
69.	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:PARBOILIZADO, SUBGRUPO:POLIDO, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1 DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ARROZ PARBOILIZADO T1 LONGO 1KG , CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, EM EMBALAGEM PLÁSTICA INTACTA. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA DATA DE ENTREGA.	KG	7.000 KG
70.	BISCOITO DE POLVILHO, SALGADO E ASSADO. PRODUTO A BASE DE POLVILHO, SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS, SEM LACTOSE, SUBMETIDO A PROCESSO DE AMASSAMENTO E COCÇÃO, FERMENTADOS OU NÃO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL ASSADOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. ROTULAGEM CONTENDO, NO MÍNIMO, O NOME DO FABRICANTE E O DO PRODUTO, O CNPJ DO FABRICANTE, O NÚMERO DO LOTE, A DATA DE FABRICAÇÃO E A DATA OU PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS, LACRADOS, COM 500G	PCT	2.300 PCTS
71.	BISCOITO SEQUILHO DOCE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, E SEM OVO, EM EMBALAGEM DE 200G.	PCT	300 PCTS
72.	PÃO DE FÔRMA SEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 400G	PCT	200 PCTS
73.	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, CONTENDO GLÚTEN, NÃO DEVE CONTER OVOS NEM LEITE DE VACA E DERIVADOS, COM VALOR NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 30G: 21G DE CARBOHIDRATO, 1,9G DE PROTEÍNA E 3,9G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 300 G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	PCT	1.000 PCTS
74.	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL, SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS E SEM OVO. INGREDIENTES: ARROZ INTEGRAL E SAL IODADO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN, LEITE E OVO. COM VALOR NUTRICIONAL PARA A PORÇÃO DE 30G (13 UNIDADES): 22G DE CARBOIDRATO, 2,4G DE PROTEÍNA, 0,6G DE GORDURAS TOTAIS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIPROPILENO ORIGINAL DO FABRICANTE. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LIVRE DE UMIDADE, FRAGMENTOS ESTRANHOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 80G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).	PCT	300 PCTS
75.	SUCO DE MAÇÃ 100% INTEGRAL: EMBALAGEM DE TETRA PACK OU PLÁSTICO, 1,0 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ADOÇANTE, CORANTE E ADITIVOS. COM INFORMAÇÕES DO FABRICANTE, FABRICAÇÃO/VALIDADE, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. A MAÇÃ DEVERÁ SER O ÚNICO INGREDIENTE.	L	2.000L
76.	FEIJÃO CARIOSO TIPO 1 – UMIDADE 15% - COCÇÃO MÁXIMA 40 MIN. ISENTO DE GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS, COM LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO, FRD C/ PCT. DE 01KG. AS EMBALAGENS OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	KG	2.000
77.	FEIJÃO PRETO TIPO 1 – UMIDADE 15% - COCÇÃO MÁXIMA 40 MIN. ISENTO DE GRÃOS ARDIDOS E MOFADOS, COM LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO, FRD C/ PCT. DE 01KG. AS EMBALAGENS OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL	KG	2.000



BOCAIÚVA DO SUL

P R E F E I T U R A M U N I C I P A L

	SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.		
78.	FÓRMULA INFANTIL 2, DE SEGMENTO PARA LACTANTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA, A PARTIR DO 6º MÊS, LATA DE 400G	LT	300
79.	FÓRMULA INFANTIL – PARA LACTANTES 1, DE 0 A SEIS MESES, LATA DE 400G.	LT	300
80.	FUBÁ MIMOSO DE MILHO AMARELO 1ª LINHA, FARDOS COM PACOTE DE 01KG. AS EMBALAGENS OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	KG	2.000 KG
81.	MILHO VERDE EM CONSERVA: SACHÊ DE 170G. LINHA PROFISSIONAL. SEM ADIÇÃO DE SAL E AÇÚCAR, COM VALIDADE DE 12 MESES E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	2.000
82.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO: EMBALAGEM CONTENDO 240G A 300G. PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS E SEM PELE. CONTER SOMENTE TOMATE NA LISTA DE INGREDIENTES E VALIDADE DE 10 MESES.	UND	2.000
83.	QUIRERA DE MILHO AMARELA 1 ª LINHA. PCT DE 500G. EMBALAGENS PLÁSTICAS E OBRIGATORIAMENTE DEVERÃO SER UNIFORMES QUANTO AO TIPO E PESO PARA QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES E DEVERÁ NO ATO DA ENTREGA TER 90% DE SUA VALIDADE.	UND	3.000
84.	CANELA EM PAU: EMBALAGEM COM 10G, OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO.	UND	500
85.	LOURO. FOLHAS SECAS, EXTRA, EM FOLHAS INTEIRAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNAS E LIMPAS, COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM AROMA E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO A VÁCUO LACRADO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, PESANDO 4 A 5 GRAMAS. DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	UND	1.000
86.	COCO RALADO SEM AÇÚCAR. EM PACOTES DE 100G. AMÊNDOAS DE COCO PURO, EM FLOCOS, PARCIALMENTE DESIDRATADO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. COM UMIDADE MÁXIMA DE 4% P/P E LÍPÍDEOS ENTRE 35% A 60%. ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO. EM EMBALAGEM APROPRIADA, DE PLÁSTICO ATÓXICO. DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	UND	3.000
87.	CACAU EM PÓ 100%, SEM AÇÚCAR, NÃO ALCALINO. EMBALAGEM COM 200G.	UND	1.000
88.	BAUNILHA LÍQUIDA. AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. EMBALAGEM COM 30G.	UND	2.000
89.	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO RESFRIADO, EMBALADAS DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, COM TEMPERATURA DE ATÉ +7°C.	KG	2.000
90.	MANTEIGA EXTRA. DE ALTA QUALIDADE, COM PELO MENOS 82% DE GORDURA, BAIXO TEOR DE ACIDEZ (NO MÁXIMO 3), BAIXO TEOR DE SAL (NO MÁXIMO 2%) E SEM CORANTES ADICIONADOS. CREMOSA, COM SAL. EMBALAGEM DE 200G. COM DATA DE VALIDADE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	2.000
91.	REQUEIJÃO CREMOSO INTEGRAL, PRODUTO PASTOSO COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G, COM TAMPA QUE POSSIBILITE VEDAR O PRODUTO APÓS SUA ABERTURA. RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO SIF DE INSPEÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 50 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE, SAL, FERMENTO LÁCTEO, PROTEÍNA MÍNIMA 4% VD POR PORÇÃO DE 30G, KCAL/100G. A MOSTRA DEVE SER ENVIADA RESFRIADA.	UND	2.000
92.	COPA LOMBO SUÍNO, CONGELADA, LIMPO, SEM OSSO, EM CUBOS, EMBALADO A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO DE 1 KG, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/ SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO	KG	1.500



	DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. OBS: DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU HOTBOX.		
93.	POLPA DE FRUTA, PACOTES DE 01 KG, EMBALADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO. SABORES: UVA, MORANGO, ABACAXI, ACEROLA, FRUTAS VERMELHAS, ETC.	KG	2.000
94.	PÃO DE HAMBURGUER. 50G A UNIDADE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GORDURA VEGETAL E CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS NA DATA DA ENTREGA. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR IMPRESSA DE FORMA CLARA E INDELÉVEL NA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM A 4 A 12 UNIDADES.	KG	1.500
95.	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias doces. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem: Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 500g. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa.	UND	600
TOTAL		R\$ 2.279.427,50	

A solução está estimada em R\$2.279.427,50 (Dois milhões, duzentos e setenta e nove mil, quatrocentos e vinte e sete reais e cinquenta centavos).

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a elaboração deste documento, foi realizado um levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das unidades da rede municipal de ensino.

A aquisição de alimentos, como hortifrutigranjeiros, produtos processados, grãos, carnes, laticínios e outros itens utilizados na alimentação escolar, deve ser realizada obrigatoriamente por meio de licitação, conforme determina a legislação vigente. Existem diferentes modalidades de licitação — como dispensa, inexigibilidade ou pregão eletrônico — que devem ser escolhidas de acordo com as características, especificações e requisitos legais de cada caso.

Compra direta – A aquisição direta junto a produtores, distribuidores ou fornecedores especializados de gêneros alimentícios deve seguir uma das modalidades de licitação previstas em lei, respeitando rigorosamente as especificações técnicas exigidas (qualidade, validade, padrões sanitários, armazenamento, transporte etc.) e garantindo a melhor relação custo-benefício.

Pregão eletrônico – É uma modalidade amplamente utilizada para a aquisição de itens alimentícios quando houver possibilidade de definição clara do objeto, padronização dos produtos e comparação de preços, assegurando competitividade, economicidade e transparência.

Dispensa ou inexigibilidade – Podem ser utilizadas em situações específicas previstas na legislação, como aquisições de baixo valor (dispensa) ou quando houver fornecedor exclusivo ou inviabilidade



de competição (inexigibilidade), sempre com as devidas justificativas e documentação comprobatória.

Foram realizadas pesquisas de mercado direto com empresas e pelo banco de preços, contratos de outros órgãos, conforme planilha de cotações.

Em sede de informação, para a pesquisa de mercado, foram realizadas consultas em:

- MERCADO & MATERIAL DE CONSTRUÇÃO PONTES LTDA
- KROMO DISTRIBUIDORA LTDA
- VICENZA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
- BANCO DE PREÇOS

Essas consultas permitiram avaliar as opções disponíveis no mercado, garantindo que as aquisições de equipamentos para manutenção atendam às necessidades da rede municipal de ensino, com qualidade, eficiência e custo-benefício adequado.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Após o levantamento de mercado reconhece-se que a solução mais vantajosa para a Administração Pública é realização de Pregão eletrônico (registro de preço), para atender as necessidades das demandas das Escolas, Cmeis e departamentos que fazem parte da Secretaria Municipal de Educação.

A execução do fornecimento de merenda escolar será realizada de acordo com as etapas e procedimentos descritos abaixo, garantindo o cumprimento das exigências contratuais e a qualidade do serviço prestado, bem como atendendo às necessidades nutricionais e alimentares dos alunos.

Assim a empresa será selecionada por meio de processo licitatório conforme a legislação vigente, garantindo a transparência e a competitividade, os fornecedores deverão atender aos critérios de qualificação técnica, comprovar capacidade operacional, e fornecer produtos com qualidade atestada por certificação e atentar para as exigências de segurança alimentar.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.

A realização de licitação por itens se encontra na previsão no art. 40, § 2º da Lei no 14.133/2021, desde que o objeto seja divisível econômica e tecnicamente; não reste comprometida a integridade do objeto da contratação e a divisão não culmine na elevação desproporcional dos preços, tudo de forma a garantir ampla e maior competitividade entre os licitantes interessados na licitação.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS



A presente contratação visa adquirir produtos de alimentação escolar com o padrão de qualidade necessário para garantir a adequada manutenção dos serviços de alimentação, contribuindo para uma melhor nutrição dos alunos e reduzindo desperdícios e inutilização de alimentos. Além disso, a contratação tem como objetivo atender às diversas solicitações de serviços de fornecimento de alimentação escolar, promovendo um melhor desempenho das atividades educacionais. Espera-se, ainda, a redução do desperdício passivo, visto que a aquisição de produtos de qualidade garantirá maior durabilidade e aproveitamento dos alimentos, resultando em uma gestão mais eficiente e econômica dos recursos destinados à alimentação escolar.

Além disso, a contratação visa otimizar a alocação de recursos financeiros, permitindo que o orçamento da Secretaria seja utilizado de forma mais eficaz, com a priorização de investimentos em produtos de alimentação escolar que garantam resultados sustentáveis a longo prazo. A melhoria na qualidade dos alimentos adquiridos contribuirá para a redução de desperdícios e custos operacionais, ao mesmo tempo em que proporcionará maior satisfação aos servidores responsáveis pela gestão da alimentação escolar, melhorando a qualidade do atendimento aos alunos.

Por fim, a implementação desta contratação está alinhada com as metas de sustentabilidade da gestão pública, promovendo a utilização mais eficiente e consciente dos recursos, em consonância com as políticas públicas de preservação ambiental e redução de desperdício de alimentos. Isso contribui diretamente para a otimização dos processos internos, permitindo atender às demandas de alimentação escolar com mais agilidade, qualidade e foco nas necessidades nutricionais dos estudantes.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

10.1 A contratação dos serviços de fornecimento de merenda escolar para os alunos da rede pública municipal será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, conforme as normas estabelecidas pela legislação vigente. Para garantir o atendimento adequado às necessidades alimentares dos estudantes, as seguintes providências serão adotadas:

Levantamento das Necessidades: A primeira etapa consiste na identificação da quantidade de refeições necessárias, considerando o número de alunos e a duração do período letivo. Serão previstas as quantidades necessárias de refeições diárias para atender a todos os estudantes matriculados, com base em dados de consumo e demanda de anos anteriores.

Definição de Requisitos: A escolha do fornecedor será pautada por critérios rigorosos de qualidade nutricional e segurança alimentar, incluindo:

Adequação nutricional: A merenda deverá ser balanceada, atendendo às necessidades alimentares dos alunos, respeitando as normas de saúde pública e diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



Segurança alimentar: O fornecedor deverá garantir que os alimentos atendam aos padrões de higiene e segurança exigidos para garantir a saúde dos estudantes.

Qualidade do serviço: A merenda escolar deve ser preparada e servida em condições adequadas, com cardápios variados e de boa qualidade, para promover a alimentação saudável.

Condições de armazenamento e transporte: O fornecedor deverá garantir que os alimentos sejam armazenados e transportados de forma adequada, preservando sua qualidade e segurança até a entrega nas unidades escolares.

Pesquisa de Mercado: Será realizada uma pesquisa de mercado para identificar fornecedores de alimentos e serviços de merenda escolar que atendam aos requisitos nutricionais e de segurança alimentar. A pesquisa levará em consideração a disponibilidade de produtos e a qualidade dos insumos oferecidos, assim como os preços praticados dentro do período do fornecimento.

Análise de Propostas: Após a coleta de cotações de diferentes fornecedores, será realizada uma análise comparativa das propostas recebidas, considerando:

Custo-benefício: O valor proposto será comparado com a qualidade nutricional e o atendimento às normas de segurança alimentar.

Qualidade dos alimentos: Será avaliada a variedade, frescor e valor nutricional dos cardápios oferecidos.

Capacidade de atendimento: O fornecedor deverá ter a capacidade de atender à demanda de todas as unidades escolares dentro dos prazos e condições estabelecidos.

Justificativa da Escolha: A escolha do fornecedor será justificada com base na adequação do cardápio nutricional, na qualidade do serviço prestado e na condição financeira do município. A decisão final será pautada pela busca do melhor custo-benefício, visando o atendimento das necessidades dos alunos e o cumprimento das exigências legais e normativas de alimentação escolar.

Formalização da Contratação: A contratação será formalizada por meio de um contrato administrativo, que estabelecerá as condições acordadas entre as partes. O contrato incluirá:

Valor total: O montante a ser pago pelo fornecimento da merenda escolar, com base nas cotações apresentadas.

Prazos: O período de fornecimento das refeições, que deverá abranger o calendário escolar.

Serviços prestados: Descrição detalhada dos cardápios e das condições de fornecimento, incluindo quantidade de refeições, qualidade nutricional e critérios de segurança alimentar.

Esse contrato garantirá o cumprimento das normas de prestação de contas e a transparência no uso dos recursos públicos, assegurando que a contratação seja executada conforme os princípios da legalidade, imparcialidade, moralidade, publicidade e eficiência, promovendo uma alimentação escolar de qualidade para os alunos da rede pública municipal."



11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Verifica-se a existência de uma contratação correlata, referente à Chamada Pública, que visa complementar a merenda escolar. Esta contratação está diretamente relacionada à demanda e tem como objetivo complementar os serviços e produtos necessários para atender adequadamente às necessidades alimentares do programa.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Sim, a merenda escolar pode gerar impactos ambientais, principalmente devido ao processo de produção, transporte, embalagem e descarte de resíduos alimentares. Aqui estão alguns dos principais impactos ambientais associados à contratação e fornecimento de merenda escolar:

Uso de recursos naturais: A produção dos alimentos utilizados na merenda escolar pode demandar grandes quantidades de água, energia e terra. A agricultura, especialmente quando envolvem monoculturas, pode causar a degradação do solo e o esgotamento de recursos naturais.

Embalagens e resíduos: O uso excessivo de embalagens plásticas, como sacos, garrafas, caixas e embalagens de produtos alimentícios, contribui para a geração de resíduos sólidos. Muitas dessas embalagens são descartáveis e podem acabar contaminando o meio ambiente, caso não sejam recicladas corretamente.

Descarte inadequado: De embalagens e restos alimentares também pode resultar em poluição do solo e da água.

Transporte e emissões de gases de efeito estufa (GEE):

O transporte de alimentos entre os fornecedores e as escolas pode gerar emissões de **CO₂**, especialmente quando utilizado transporte a combustível fóssil (como caminhões). Isso contribui para o aquecimento global e a poluição do ar.

Desperdício de alimentos:

O desperdício de alimentos nas escolas, tanto por parte dos fornecedores quanto dos alunos, é um dos principais impactos ambientais. O desperdício gera, além do impacto direto no meio ambiente, a necessidade de mais produção de alimentos, aumentando o uso de recursos naturais e a geração de resíduos.

Ainda os requisitos ambientais devem ser observados para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normatização e Qualidade Ambiental - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

Os bens devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.



Os resíduos recicláveis descartados na fonte geradora devem ser separados e destinados às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva dos materiais para reciclagem, quando couber.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1 Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária.

Dante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Bocaiúva do Sul/PR, 02 de dezembro de 2025.



ANEXO II – MODELO DA PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2026

PROCESSO Nº 09/2026

Objeto: **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOCAIÚVA DO SUL – PR, POR MEIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL**

1. Critério de julgamento "Menor Preço Global Por Item".

2. Nos preços ofertados já devem estar inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, e-mail _____, Telefone (____)____-____, neste ato representada por _____, cargo _____, RG _____, CPF _____, propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul, em estrito cumprimento ao previsto no Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2021, conforme abaixo discriminado:

LOTE 1 – AMPLA CONCORRÊNCIA / EXCLUSIVO PARA ME/EPP/MEI

LOT E	ITEM	UNID.	DESCRÍÇÃO	MARCA	QUNT .	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: _____

VALIDADE DA PROPOSTA: **90 dias corridos**, contados da data de abertura da sessão pública do pregão eletrônico.

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

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)



ANEXO III – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇO XX/2026

PREGÃO ELETRÔNICO nº 09/2026

De um lado, MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob nº 76.105.592.0001/78, com sede à Rua Carlos Alberto Ribeiro, nº 21, Centro, Município de Bocaiúva do Sul/PR, representado por Cesar Manuel Espíndola, Secretário Municipal de Educação nomeado pelo decreto 11/2025 inscrito no CPF/MF sob nº XXX.886.XXX-72, doravante denominada simplesmente de parte CONTRATANTE; e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, estabelecida à _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, neste ato representada por _____, inscrito no CPF nº _____, residente e domiciliado na, na cidade de _____, doravante denominada de CONTRATADA.

A presente Ata de Registro de Preços é originário e vincula-se ao edital de Licitação do PREGÃO ELETRÔNICO nº 09/2026 e tem por objetivo registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ata, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes tendo sua fundamentação na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas regulamentações, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui-se objeto desta Ata o **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO AOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOCAIÚVA DO SUL – PR, POR MEIO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/PNAE, DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL** conforme detalhamentos constantes **nos itens do Edital do Pregão Eletrônico nº 09/2026**, e anexos e, ainda, a documentação, a proposta de preços, os lances apresentados pelo licitante classificado em primeiro lugar, visando contratações futuras.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO, QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES

2.1 A partir desta data, ficam registrados nesta ata, observada a ordem de classificação, os preços e quantidades do fornecedor primeiro colocado, conforme tabela abaixo:

Lote	Item	Unid.	Descrição	Marca	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
VALOR TOTAL DA ATA							

2.2 Este instrumento não obriga o Município de Bocaiúva do Sul/PR e nem os órgãos participantes do Pregão Eletrônico nº **09/2026** a firmarem contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para a aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao fornecedor registrado a preferência, em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 A vigência da Ata de registro de preços é de 12 (doze) meses, com eficácia legal após a data da publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.



CLÁUSULA QUARTA - DO GESTOR E FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 4.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 4.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 4.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 4.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 4.6. A Gestão do Contrato gerado ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação e Cultura através do secretário Cesar Manuel Espindola e a fiscalização da contratação será exercida por, Geovana Aparecida Novakoski Torquato assim indicada no Termo de Referência, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.
- 4.7 O fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA FORNECEDORA BENEFICIÁRIA

- 5.1 A fornecedora detentora dos preços registrados deverá cumprir o compromisso firmado por intermédio do presente instrumento, nos termos dispostos no Edital referente a esta ata e seus anexos, e cumprir, integralmente, todas as cláusulas e condições constantes dos contratos ou



instrumentos equivalentes porventura firmados, sob pena de revogação da presente Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das aplicações das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA SEXTA - DAS DESPESAS

6.1 As despesas com a presente licitação terão seus custos cobertos com os recursos provenientes da Lei Orçamentária para o exercício de 2026, assim classificados no Parecer Contábil em anexo à fase interna.

6.2 As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município e as alterações se processarão por meio de simples procedimento administrativo.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA DO MATERIAL OU PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 A entrega do objeto ou a prestação dos serviços decorrentes desta Ata de registro de preços deverá ser realizada nos horários e locais definidos, conforme solicitação do órgão competente, respeitados os prazos estabelecidos no edital.

7.1.1 Inexistindo urgência na entrega dos itens, o solicitante poderá, a seu exclusivo critério, permitir a entrega em prazos maiores.

7.1.2 Correrá por conta do fornecedor beneficiário desta Ata todas as despesas relacionadas à entrega dos objetos ou prestação dos serviços, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguro, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

7.1.3 Os produtos ou serviços recebidos estarão sujeitos a verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com as especificações pactuadas no edital e em seus anexos, incluindo qualidade e perfeito funcionamento.

7.1.4 No caso de inobservância das exigências pactuadas ou quando houver diferença quanto à quantidade ou qualidade do objeto, nos termos das previsões do edital e de seus anexos, o fornecedor beneficiário desta Ata deverá providenciar a entrega, substituição ou complementação do objeto no prazo máximo de 24h, contadas do recebimento de notificação, sem ônus para o Município de Bocaiúva do Sul e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos decorrentes da entrega do objeto licitado efetivar-se-ão em até 30 dias a partir do efetivo recebimento do produto ou do atesto da Nota Fiscal pelo secretário responsável.

8.2. A Nota Fiscal deverá ser entregue acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante;
- b) Prova de regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



- d) Cópia do Empenho ou Ordem de Serviço correspondente;
- e) Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do Empenho e Dados Bancários.

8.3. A Prefeitura Municipal efetuará pagamento **somente através de TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA** na conta indicada pela FORNECEDORA, **não sendo aceito eventuais BOLETOS BANCÁRIOS**.

8.4. A referida **conta bancária deve obrigatoriamente ser vinculada ao CNPJ do participante da licitação**. Mesmo sendo matriz e filial, **o que prevalece é o CNPJ da participante do processo**.

8.5. A(s) nota(s) fiscal(ais), terá(ão) um prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência e aprovação da(s) sua(s) protocolização(ões).

8.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

8.7. Para entrega da Nota Fiscal à Secretaria Municipal Finanças, a mesma deverá estar devidamente atestada pelo secretário responsável.

8.8. Nenhum pagamento será efetuado à FORNECEDORA antes de paga ou relevada eventual multa que lhe tenha sido aplicada.

8.9. Em caso de não cumprimento pela contratada de disposição contratual, os pagamentos poderão ficar retidos até posterior solução, sem prejuízos de quaisquer outras disposições contratuais.

8.10. Nenhuma reivindicação por parte da proponente para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação.

8.11. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 1% (um por cento) ao mês.

8.12. Os casos de atraso no pagamento motivados pela Contratada, por falta de regularização de certidões ou pendências de entregas referente a(s) nota(s) fiscal(is) apresentadas, entre outros, por necessidades de pagamento via repasses (ex.: de convênios), ou por qualquer outra motivação externa ao Contratante, não se aplicam ao contido no item 8.11. desta Ata.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE

9.1. O reajuste dos preços registrados encontra-se suspenso até disciplinamento diverso oriundo de legislação federal e nas condições desta. Assim, os preços permanecerão, em regra, invariáveis pelo período de 1 (um) ano.

9.1.1. A revisão de preços só será admitida no caso de comprovação do desequilíbrio econômico financeiro, por meio de planilha de custos demonstrativa da majoração e após ampla pesquisa de mercado.



9.1.2. Para a concessão da revisão dos preços, a empresa deverá comunicar o Município de Bocaiúva do Sul à variação dos preços, por escrito e imediatamente, com pedido justificado de revisão do preço registrado, anexando documentos comprobatórios da majoração e/ou planilha de custos.

9.1.3. A revisão pode abranger período anterior à protocolização do pedido na via administrativa, desde que o contratado comprove que a solicitação se refere ao período compreendido entre a data da ocorrência dos fatos supervenientes previstos no art. 124, II, "d", da Lei nº 14.133/21, e da época da proposta ou do último reajuste ou reequilíbrio, e que o requerimento seja feito em tempo razoável, tão logo toda a documentação pertinente seja reunida pelo interessado na revisão.

9.2. O Município de Bocaiúva do Sul terá o prazo de 30 (trinta) dias para análise dos pedidos de revisão recebidos.

9.2.1. O Fornecedor obrigar-se-á a realizar as entregas pelo preço registrado, caso o pedido de revisão seja julgado improcedente.

9.3. Se o preço inicialmente registrado se tornar superior ao praticado no mercado, o Município de Bocaiúva do Sul negociará com o Fornecedor sua redução.

9.4. Os pedidos de reajustes serão analisados e respondidos em um prazo de 45 (quarenta e cinco) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

- I - descumprir as condições da ata de registro de preços;
- II - não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III - não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV - sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; ou
- V - for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

10.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

10.3 O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

- I - por razão de interesse público; ou
- II - a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/21:

- 11.1.1.** Dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;



11.1.2. Dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. Dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços;

11.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

11.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

11.1.6. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

11.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, notificada por meio de ofício, mediante contra recibo do representante legal da Empresa, estabelecendo o prazo de 5 (cinco) dias úteis para que apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante crivo da Administração;

11.2.2. Multa no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso no cumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor dos serviços/fornecimentos não realizados, até a data do efetivo adimplemento, observado o limite de 30% (trinta por cento);

11.2.3. Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

11.3. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

11.4. O fornecedor aceita receber citações e intimações referentes a processos administrativos no e-mail informado com a proposta, devendo qualquer modificação no e-mail ser comunicada com antecedência, sob pena de se reputarem válidas as intimações enviadas, iniciando-se a contagem do prazo depois de cinco dias corridos do encaminhamento do e-mail.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE BOCAIÚVA DO SUL

12.1. São obrigações da CONTRATANTE:

- a)** Determinar a execução do objeto quando houver garantia real da disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente à contratada, sob pena de ilegalidade dos atos.
- b)** Efetuar os pagamentos na forma e condições contratadas.
- c)** Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual.
- d)** Exercer a fiscalização da execução da Ata de Registro de Preço por meio de servidor designado.



- e) Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas na prestação dos serviços, para imediata correção.
- f) Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela Fornecedora.
- g) Notificar a Fornecedora de qualquer irregularidade encontrada na prestação dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. São obrigações da CONTRATADA:

- a) **Prestar os serviços/ fornecer os produtos** na forma proposta e contratada, em conformidade com as especificações e demais condições constantes no respectivo Edital e seus Anexos.
- b) Responsabilizar-se pela perfeita execução e completo acabamento dos **serviços prestados / produtos fornecidos**, obrigando-se a prestar assistência técnica e administrativa necessária para assegurar o andamento conveniente dos trabalhos.
- c) Em caso de bens: Garantir a melhor qualidade dos **produtos**, atendidas as especificações e normas técnicas de produção para cada caso CONFORME SOLICITAÇÃO, em especial as normas da ABNT e INMETRO, assumindo inteira responsabilidade pela execução do objeto da presente licitação.
- d) Em caso de bens: Fornecer os produtos conforme constam no Empenho, os quais serão conferidos e, se achados irregulares, a empresa terá o **prazo de 02 (dois) dias corridos** para reparar os mesmos sem que isso implique em acréscimos nos preços constantes da proposta.
- e) **A prestação dos serviços/ os produtos fornecidos** em desconformidade com o especificado, caso não seja possível a correção, sujeitará a aplicação das sanções legais cabíveis.
- f) Prestar à Administração, sempre que necessários esclarecimentos, sobre os **serviços/ produtos**, fornecendo toda e qualquer orientação que se faça necessária para a perfeita realização dos mesmos.
- g) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CONTRATANTE.
- h) Cumprir todas as exigências legais pertinentes, tais como trabalhistas, inclusive no que se refere às normas de segurança no trabalho e de construção civil, bem como as previstas na legislação específica: encargos sociais, tributários, previdenciários, fundiários e demais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que aqui não mencionadas, para com as quais ficará única e exclusivamente responsabilizada.
- i) Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE, ou a terceiros, em razão da execução deste Contrato, por culpa, dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 15 (quinze) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade, podendo este prazo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE. Caso não o faça dentro do



prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor referente ao ressarcimento: da fatura a vencer, da garantia prestada, ou, ainda, em Juízo.

- j) Apresentar as Notas Fiscais preenchidas de forma correta e em valores correspondentes aos anotados nas requisições, em tempo de serem processadas.
- k) **Inserir no corpo da Nota Fiscal, em campo apropriado, o número do empenho, para possibilitar identificação e controle.**
- l) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento nos prazos contratados, inclusive considerando os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
- m) Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- n) Responder civil e criminalmente por todos e quaisquer danos pessoais, materiais ou morais ocasionados à Administração e/ou a terceiros.
- o) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital, sem prévia e expressa anuência da Administração.
- p) Comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração-ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência.
- q) Atender de imediato as requisições e em nenhuma hipótese atrasar o atendimento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA RELATIVAS A CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujo(s) encarregado(s) deve(m) atuar como facilitador(es) das mudanças de comportamento.
- b) Dar preferência à aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- c) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- d) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia e Água
- e) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços.
- f) Dar preferência à descarga e torneira com controle de vazão, evitando o desperdício de água.
- g) Proporcionar treinamento periódico aos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.



- h) Proibir quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, crenças religiosas, orientação sexual ou estado civil na seleção de colaboradores no quadro da empresa.
- i) Conduzir suas ações em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente e à saúde dos trabalhadores e envolvidos na prestação dos serviços, como exige a Lei nº 9.985/00.
- j) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e/ou insumos que forem utilizados pela empresa na prestação dos serviços, inclusive os potencialmente poluidores, tais como, pilhas, baterias, lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis, pneumáticos inservíveis, produtos e componentes eletroeletrônicos que estejam em desuso e sujeitos à disposição final, considerados lixo tecnológico.
- k) É proibido incinerar qualquer resíduo gerado.
- l) Não é permitida a emissão de ruídos de alta intensidade.
- m) Priorizar a aquisição de bens que sejam constituídos por material renovável, reciclado, atóxico ou biodegradável.
- n) Priorizar o aproveitamento da água da chuva, agregando ao sistema hidráulico elementos que possibilitem a captação, transporte, armazenamento e seu aproveitamento;
- o) Colaborar para a não geração de resíduos e, secundariamente, a redução, a reutilização, a reciclagem, o tratamento dos resíduos sólidos e a disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

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

- a) Dar preferência a envio de documentos na forma digital, a fim de reduzir a impressão de documentos;
- b) Em caso de necessidade de envio de documentos à contratante, usar preferencialmente a função “duplex” (frente e verso), bem como de papel confeccionado com madeira de origem legal.
- c) Capacitar seus empregados, orientando que os resíduos não poderão ser dispostos em aterros de resíduos domiciliares, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.
- d) Armazenar, transportar e destinar os resíduos em conformidade com as normas técnicas específicas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FRAUDE E CORRUPÇÃO

15.1. Visando garantir os padrões éticos descritos pela Lei nº 12.846/2013, Decreto nº 8.420/2015 e Decreto Municipal nº 1115/2020. Os licitantes devem observar e o Fornecedor 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.

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

I - “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;



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

III - “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;

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

V - “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 Contrato; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES REFERENTE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

16.1 O Licitante Vencedor se obriga ainda a cumprir a Lei Geral de Proteção de Dados - Lei 13.709/2018, no que for cabível em face do objeto deste contrato, em especial a:

- a)** Guardar sigilo quanto aos dados pessoais aos quais eventualmente tenham acesso em razão da execução deste objeto;
- b)** Tratar os dados pessoais recebidos de acordo com a finalidade da contratação (convênio/parceria/credenciamento), de modo legítimo e lícito, entendendo-se por tratamento de dados os atos que se refiram a coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração de dados;
- c)** Garantir ao titular de dados a consulta gratuita e facilitada aos seus dados pessoais, bem como a forma, duração e finalidade do tratamento;
- d)** Não utilizar os dados pessoais recebidos ou tratá-los com fins discriminatórios, ilícitos, abusivos ou para finalidade distinta da contratação;



- e)** Fazer uso somente dos dados pessoais que forem imprescindíveis à execução do objeto;
- f)** Adotar todas as medidas previstas em Lei para evitar o vazamento de dados pessoais que receber ou o acesso por pessoal não autorizado;

16.2. Em caso de vazamento de dados pessoais, adotar as providências necessárias para mitigar as consequências do dano, informando ao Contratante, no prazo de até 48 horas:

- a)** A descrição da natureza dos dados pessoais afetados;
- b)** As informações sobre os titulares envolvidos;
- c)** A indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados, observados os segredos comercial e industrial;
- d)** Os riscos relacionados ao incidente;
- e)** Os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata;
- f)** As medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;

16.3. Demonstrar, sempre que solicitado, a adoção de medidas eficazes para comprovar a observância e o cumprimento das normas de proteção de dados;

16.4. Utilizar medidas técnicas e organizacionais de modo a proteger os dados pessoais de tratamento não autorizado;

16.5. Armazenar os dados somente pelo período necessário para cumprir as obrigações contratuais e legais;

16.6. Apagar todos os dados pessoais quando solicitado pelo Município ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual a retenção dos dados;

16.7. Anonimizar os dados pessoais quando solicitado pelo Município, ou, não sendo possível, justificar com a base legal ou contratual;

16.8. Não compartilhar com terceiros, em hipótese alguma, os dados pessoais que receber em decorrência da Ata de Registro de Preços;

16.9. O Licitante ficará obrigada a reparar os danos patrimoniais ou morais, individuais ou coletivos, que sua ação ou omissão, no exercício da atividade de tratamento de dados pessoais relativas a Ata de Registro de Preços, em violação à legislação de proteção de dados pessoais, causarem ao Município ou a terceiros, sem prejuízo das demais sanções contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Bocaiúva do Sul, Estado do Paraná, com renúncia de qualquer outra, por mais privilegiada, para dirimir as causas resultantes deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

- a)** Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo à presente Ata de Registro de Preços.
- b)** Esta Ata de Registro de Preço e o Edital de Pregão Eletrônico nº 09/2026 e seus anexos são complementares entre si; qualquer detalhe mencionado num e omitido no outro será considerado específico e válido.



18.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

18.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial dos Municípios do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Bocaiúva do Sul, XX de XXXXXX de 20XX.

CONTRATANTE
CESAR MANUEL ESPÍNDOLA
SECRETÁRIO MUNICIPAL

CONTRATADA
NOME
EMPRESA

TESTEMUNHAS:

NOME:
DOCUMENTO Nº:

NOME:
DOCUMENTO Nº: