



PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA-PR.

RUA: Elpídio dos Santos, 541 - Telefone (46) 3245-1130
CEP. 85.548-000 - Honório Serpa - Paraná

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO

23/2026 Portal Compras.Gov.BR - Contratação: SRP 989981-8/2026

CONTRATANTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA/PR

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, MEDIANTE PREGÃO ELETRÔNICO, COM FORNECIMENTO PARCELADO CONFORME CRONOGRAMA DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA ATENDIMENTO DOS ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA - PR.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.500.750,30 (um milhão quinhentos mil setecentos e cinquenta reais e trinta centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 28/09/2026 às 09h00min (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço

MODO DE DISPUTA:

aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

LICITAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP COM PREFERÊNCIA DE CONTRATAÇÃO REGIONAL NOS ITENS EXCLUSIVOS CONFORME LEI FEDERAL COMPLEMENTAR 147/2014 E LEI MUNICIPAL 723/2017

Sumário

1.	DO OBJETO	3
3.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	4
4.	<i>DO ORÇAMENTO ESTIMADO</i>	5
5.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
6.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	8
7.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES .	9
8.	DA FASE DE JULGAMENTO	12
9.	DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
10.	DO TERMO DE CONTRATO	17
13.	DOS RECURSOS	181
14.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	182
15.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	203
16.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	214

EDITAL

MUNICIPIO DE HONÓRIO SERPA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

(Processo Administrativo nº82/2026)

Torna-se público que o Município de Honório Serpa, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 95.585.444/0001-42, Honório Serpa, Estado do Paraná, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Senhor João Carlos Garbin, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob o nº 960.433.779-34 por meio do Departamento de Licitações, sediado na Rua Elpídio dos Santos, nº 541, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma PRESENCIAL, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, MEDIANTE PREGÃO ELETRÔNICO, COM FORNECIMENTO PARCELADO CONFORME CRONOGRAMA DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA ATENDIMENTO DOS ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA - PR.**

A licitação será realizada dividida em itens, conforme Termo de Referência.

Aplica-se a este Pregão o disposto no Art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº. 147/2014, que estabelece a **prioridade de contratação** para as microempresas e empresas de pequeno porte sediada REGIONAL, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, **nos itens exclusivos e com cota reservada para ME/EPP**. Este benefício não impede a participação de empresas de outras localidades.

1.1. Para fins de aplicação do dispositivo referido no item anterior, considera-se:

a) LOCAL: microempresas e empresas de pequeno porte com estabelecimento localizado no Município;

b) REGIONALMENTE: aquelas microempresas e empresas de pequeno porte com estabelecimento localizado nas imediações das microrregiões dos Municípios definidos pelo IBGE, pelo conjugado das seguintes localidades, conforme definições e parâmetros do § 2º do art. 1, do Decreto Federal Nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e Lei Municipal 723/2017 de 05 de abril de 2017.

Microrregião de Francisco Beltrão: Barracão, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Jesus do Sul, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Flor da Serra do Sul, Francisco Beltrão, Manfrinópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Pinhal de São Bento, Renascença, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santo Antônio do Sudoeste, São Jorge d'Oeste, Verê.

Microrregião de Pato Branco: Bom Sucesso do Sul, Chopinzinho, Coronel Vivida, Itapejara d'Oeste, Mariópolis, Pato Branco, São João, Saudade do Iguaçu, Sulina e Vitorino.

Microrregião de Palmas: Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Honório Serpa, Mangueirinha e Palmas.

1.4 Após verificação das licitantes que possuem prioridade de contratação, o pregoeiro convocará o licitante REGIONAL caso o mesmo esteja no limite dos 10% do preço válido de uma empresa NÃO REGIONAL. Caso a empresa REGIONAL CONVOCADA, for desclassificada, passa para a próxima empresa (se existir), caso contrário, volta o item para convocação do PRIMEIRO COLOCADO NÃO REGIONAL.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

- 2.7.1 aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 2.7.2 sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
- 2.7.3 empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.7.4 autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.7.5 empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.7.6 pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.7.7 aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe

função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

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

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

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

2.9. O impedimento de que trata o item 2.7.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.4 e 2.7.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.12. O disposto nos itens 2.7.4 e 2.7.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

2.14. A vedação de que trata o item 2.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.12.2 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

4.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

4.7. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

4.7.1 A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

4.8. 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 nº 14.133, de 2021.

4.8.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

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

4.9. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.9.1 de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.9.2 que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.9.3 de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.9.4 cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.9.5 cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.9.6 constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

4.9.7 que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.9.8 que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.9.9 resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.9.10 constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.9.11 cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304, de 2024, e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025, para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da lei n. 14.133, de 2021.

4.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4, 4.8 ou 4.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 valor unitário e total do item;

5.1.2 marca;

5.1.3 fabricante;

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

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

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

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

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

5.5.1 No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

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

5.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar no 123/2006.

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais,

equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

5.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

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

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

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

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

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

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

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

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

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

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

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

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

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

6.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.22.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.22.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430, de 2023, e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382, de 17 de setembro de 2025;

6.22.4 declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024, e Portaria Normativa SE/CGU nº 226, de 9 de setembro de 2025.

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

6.23.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.23.2 empresas brasileiras;

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

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

6.24. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

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

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

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

6.25.4 O Agente de Contratação solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.25.5 É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital,

especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 7.1.1 Sicaf;
- 7.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS,
- 7.1.3 Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e
- 7.1.4 Lista de licitantes inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União.

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

- 7.2.1 A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de licitantes inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

- 7.4.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 7.4.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 7.4.3 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.5. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.6. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

- 7.6.1 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

7.7. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.8.1 conter vícios insanáveis;
- 7.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 7.8.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.8.4 não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.8.5 não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;
- 7.8.6 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

7.10. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

7.10.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.10.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.11. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o licitante comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

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

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

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

7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

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

7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

7.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

7.17. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

7.18. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7.19. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

7.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

8.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

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

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

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

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

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

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

8.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.12.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

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

8.13.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 8.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **2 (duas) horas**, para:

8.14.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

8.14.3 suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.14.4 suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

8.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

8.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

8.19. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 (cinco)** dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de **5 (cinco)** dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

9.4.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

9.4.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

9.5. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

9.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CadIn e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10. DOS RECURSOS

- 10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 10.3.1 a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 10.3.2 o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 10.3.3 o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 10.3.4 na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico do município www.honorioserpa.pr.gov.br/portal-da-transparencia.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 11.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;
 - 11.1.2 salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - 11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

11.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

11.1.6 fraudar a licitação;

11.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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 2013.

11.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.2.1 advertência;

11.2.2 multa;

11.2.3 impedimento de licitar e contratar e

11.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

11.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A multa será recolhida no prazo máximo de **30 (trinta)** dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1 Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

11.4.2 Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de **15% a 30%** do valor do contrato licitado.

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

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

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

11.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no Sicaf.

11.15.1 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

- 12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios do e-mail licitacao@honorioserpa.pr.gov.br
- 12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 12.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.
- 12.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 13.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 13.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 13.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 13.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <http://honorioserpa.pr.gov.br/portal-da-transparencia> .
- 13.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.11. ANEXO I - Termo de Referência
- 13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 13.11. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 13.11. ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial
- 13.11. ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA
- 13.11. MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

Honório Serpa, 15 de setembro de 2026.

JOÃO CARLOS GARBIN

PREFEITO MUNICIPAL

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 82/2026****MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO**

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, mediante pregão eletrônico, com fornecimento parcelado conforme cronograma do Departamento Municipal de Educação, para atendimento dos estudantes da rede municipal de ensino do Município de Honório Serpa - PR.

ANEXO III**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL****(SOMENTE PARA O LICITANTE VENCEDOR)**

A empresa, estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada por, cargo, RG....., CPF....., (endereço), vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços ao Edital de **Pregão Eletrônico nº 23/2026** em epígrafe que tem por objeto **Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, mediante pregão eletrônico, com fornecimento parcelado conforme cronograma do Departamento Municipal de Educação, para atendimento dos estudantes da rede municipal de ensino do Município de Honório Serpa - PR.**

Item	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	xxx	xxxx	xxx	xx	xx	xx
2	xxxx	xxx	xxx	xx	xx	xx

Informar Valor total R\$...

A validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data da abertura da sessão pública de **PREGÃO ELETRÔNICO**.

Prazo de entrega:

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

..... de 2026.

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)

(em papel timbrado com razão social, CNPJ, endereço completo, endereço eletrônico, telefone, fax, nome e assinatura do representante legal)

Obs: Este modelo faz parte dos anexos do edital, todavia não é obrigatório que o documento seja elaborado igual ao modelo fornecido, razão pela qual não será desclassificado documento apresentado de forma diversa, desde que o mesmo contenha todos os dados exigidos no edital.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 82/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, mediante pregão eletrônico, com fornecimento parcelado conforme cronograma do Departamento Municipal de Educação, para atendimento dos estudantes da rede municipal de ensino do Município de Honório Serpa - PR.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

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

1) Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666/93, acrescido pela Lei n.º 9.824/99, que não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesesseis) anos. Ressalva ainda, que, caso empregue menores na condição de aprendiz (a partir de 14 anos, deverá informar tal situação no mesmo documento).

2) Declaramos, sob as penas da lei, que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.

3) Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº e CPF nº, cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), **responsável pela assinatura do contrato, e o preposto indicado para contato pelo fiscal do contrato é o Sr xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que pode ser contatado pelo Tel XXXXXXXXX e pelo e-mail xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.**

4) Declaramos para os devidos fins que **NENHUM** sócio desta empresa exerce cargo ou função pública impeditiva de relacionamento comercial com a Administração Pública.

24) Declaramos de que a empresa não contratará empregados com incompatibilidade com as autoridades contratantes ou ocupantes de cargos de direção ou de assessoramento até o terceiro grau, na forma da Súmula Vinculante nº 013 do STF (Supremo Tribunal Federal).

6) Declaramos para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, concordo que o Contrato seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail:

Telefone: ()

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

8) Nomeamos e constituímos o senhor(a)....., portador(a) do CPF/MF sob nº....., para ser o(a) responsável para acompanhar a execução da **Ata de Registro de Preços**, referente ao Pregão Eletrônico **Nº 23/2026** e todos os atos necessários ao

cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Ata de Registro de Preços/Contrato.

9) Declaramos que recebemos e/ou obtivemos acesso a todos os documentos e informações referente ao edital objeto da presente licitação.

Local e data.

Assinatura Responsável legal

(em papel timbrado com razão social, CNPJ, endereço completo, endereço eletrônico, telefone, fax, nome e assinatura do representante legal)

Obs: Este modelo faz parte dos anexos do edital, todavia não é obrigatório que o documento seja elaborado igual ao modelo fornecido, razão pela qual não será desclassificado documento apresentado de forma diversa, desde que o mesmo contenha todos os dados exigidos no edital.

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 23/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 82/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, mediante pregão eletrônico, com fornecimento parcelado conforme cronograma do Departamento Municipal de Educação, para atendimento dos estudantes da rede municipal de ensino do Município de Honório Serpa - PR.

ANEXO V

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO
DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.**

(Na hipótese do licitante ser ME e EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº., sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006.

Local e data

Nome e nº. da cédula de identidade do declarante

Obs.: 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente.

2) Este modelo faz parte dos anexos do edital, todavia não é obrigatório que o documento seja elaborado igual ao modelo fornecido, razão pela qual não será desclassificado documento apresentado de forma diversa, desde que o mesmo contenha todos os dados exigidos no edital



TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

Gêneros alimentícios - Programa Nacional de Alimentação Escolar

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, mediante pregão eletrônico, com fornecimento parcelado conforme cronograma do Departamento Municipal de Educação, para atendimento dos estudantes da rede municipal de ensino do Município de Honório Serpa - PR, nos termos do Quadro 1 e conforme as condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

QUADRO 1 - ITENS, ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E PREÇOS MÁXIMOS

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
1	ABACAXI, de primeira qualidade, íntegro. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	1.000	R\$ 11,28	R\$ 11.280,00
2	ABÓBORA CABOTIÁ, tenra, íntegra, de primeira qualidade. (Entrega conforme cronograma que será apresentado na hora da semana e será entregue também por semana).	Kg	400	R\$ 8,12	R\$ 3.248,00
3	ABOBRINHA, tenra, íntegra, de primeira qualidade. (Entrega conforme cronograma que será apresentado na hora da semana e será entregue também por semana).	Kg	200	R\$ 8,65	R\$ 1.730,00
4	AÇAFRÃO-DA-TERRA (cúrcuma), em pó, 100% puro, obtido a partir do rizoma da planta Curcuma longa L., seco e moído. Produto de coloração amarela intensa e uniforme, sabor característico, isento de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou qualquer outro corpo estranho. Deve estar livre de corantes artificiais, umidade excessiva e aditivos químicos. Produto não transgênico, livre de glúten e lactose. Embalagem plástica, atóxica, de 50g.	Pct	100	R\$ 5,92	R\$ 592,00
5	ACHOCOLADO EM PÓ, solúvel, instantâneo, contendo cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Fonte de vitaminas, cálcio e ferro. Não deve conter glúten. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados. Embalagem firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, contendo mínimo 700g. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	120	R\$ 20,83	R\$ 2.499,60
6	AÇÚCAR DE BAUNILHA, (ou açúcar baunilhado), composto à base de açúcar refinado ou cristal e aroma natural ou sintético de baunilha (Vanilla planifolia), com sabor e odor característicos. Produto seco, granulado, de coloração branca a levemente amarelada, homogêneo, isento de grumos, umidade excessiva, impurezas ou substâncias estranhas. Pode conter extrato natural ou essência aromatizante de baunilha, desde que declarado no rótulo. Produto livre de glúten, lactose e conservantes artificiais. Embalagem de 40g.	Und	40	R\$ 6,82	R\$ 272,80



PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
7	AÇÚCAR REFINADO – características técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 5 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	200	R\$ 22,36	R\$ 4.472,00
8	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 60 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	Und	10	R\$ 16,92	R\$ 169,20
9	ALHO – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	120	R\$ 30,32	R\$ 3.638,40
10	AMENDOIM – tipo 1. Isento de substâncias nocivas, parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 500g. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. SEM GLÚTEN	Pct	100	R\$ 11,62	R\$ 1.162,00
11	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	120	R\$ 12,67	R\$ 1.520,40
12	ARROZ BRANCO (AGULINHA) – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	100	R\$ 25,19	R\$ 2.519,00
13	ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	50	R\$ 10,16	R\$ 508,00
14	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	1.000	R\$ 23,56	R\$ 23.560,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
15	BANANA CATURRA – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com cascas sãs, sem rupturas, com tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	5.000	R\$ 7,99	R\$ 39.950,00
16	BANHA DE ORIGEM ANIMAL refinada ou semirrefinada, de coloração branca ou levemente amarelada, textura firme em temperatura ambiente e consistência pastosa ao calor. Produto de origem animal, obtido a partir da gordura do suíno, com odor e sabor característicos, isento de impurezas, ranço, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Rotulagem obrigatória: nome do produto, peso líquido, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e número do registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), conforme legislação sanitária vigente. Embalagem de 1 kg.	Kg	100	R\$ 20,83	R\$ 2.083,00
17	BATATA DOCE- lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	250	R\$ 9,76	R\$ 2.440,00
18	BATATA INGLESA – lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	2.500	R\$ 7,63	R\$ 19.075,00
19	BATATA SALSA - lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	350	R\$ 14,63	R\$ 5.120,50
20	BEBIDA LÁCTEA, pronta para o consumo, elaborada a partir de leite e/ou derivados lácteos (como soro de leite) com adição de ingredientes opcionais como polpas ou preparados de frutas, açúcar e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração, sabor e aroma característicos, com textura homogênea, isento de grumos, separação de fases, fermentação ou qualquer sinal de deterioração. Resfriado no máximo 10° C Prazo de validade 45 dias. Rotulagem obrigatória: nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Embalagem de 900 ml.	Und	1.000	R\$ 13,16	R\$ 13.160,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
21	BETERRABA – nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	900	R\$ 9,61	R\$ 8.649,00
22	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenado, zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400 g.	Pct	20	R\$ 9,09	R\$ 181,80
23	BISCOITO DOCE SORTIDO - contendo: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, cacau em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico, corante caramelo e aromatizantes. Informações sobre alergênicos: este produto pode conter traços de leite e amendoim. Contém glúten. (Embalagem com 600 g)	Pct	150	R\$ 12,63	R\$ 1.894,50
24	BISCOITO DOCE TIPO "MARIA". Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, cacau em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico, corante caramelo e aromatizantes. Informações sobre alergênicos: este produto pode conter traços de leite e amendoim. Contém glúten. Embalagem com 740 g.	Pct	250	R\$ 11,79	R\$ 2.947,50
25	BISCOITO SALGADO – tipo Cream Cracker, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 370g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	250	R\$ 7,46	R\$ 1.865,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
26	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 350g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	100	R\$ 11,50	R\$ 1.150,00
27	BISCOITO TIPO “MARIA” SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabisulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400g.	Kg	50	R\$ 11,76	R\$ 588,00
28	BISCOITO TIPO ROSQUINHAS SABOR COCO, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, estabilizantes lecitina de soja, aroma de coco, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, aroma de baunilha, coco ralado, aroma de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400g.	Pct	5	R\$ 10,67	R\$ 53,35
29	BISCOITOS TIPO ROSQUINHAS SABOR CHOCOLATE, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, corante caramelo, estabilizantes lecitina de soja, cacau em pó, aroma de cacau com baunilha, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400g.	Pct	5	R\$ 10,67	R\$ 53,35
30	BRÓCOLIS, de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescer, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa. Embalados individualmente em sacos transparente de polietileno, com maços de no mínimo 200 gramas.	Kg	800	R\$ 17,96	R\$ 14.368,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
31	CACAU EM PÓ, 100% puro, sem adição de açúcar, aromatizantes, corantes ou conservantes. Produto obtido da amêndoa do cacau torrada, prensada e moída, de coloração marrom escura uniforme, sabor e aroma intensos e característicos do cacau natural. Produto isento de glúten, lactose e ingredientes de origem animal. Sem adição de gorduras hidrogenadas ou produtos químicos. Deve estar livre de umidade excessiva, grumos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem plástica ou laminada, resistente, hermeticamente fechada, própria para o acondicionamento de alimentos. 200 g	Cx	300	R\$ 31,92	R\$ 9.576,00
32	CAFÉ torrado e moído, método de torração tradicional de primeira qualidade, isento de impurezas, grãos carbonizados, matérias estranhas, odores ou sabores anormais. Produto com aroma e sabor característicos, coloração uniforme e sem adição de quaisquer outros ingredientes ou aditivos. Embalado a vácuo, dupla proteção, embalagem secundária caixa de papel, embalagem com 500 gramas. Ter selo de qualidade ABIC. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Cx	350	R\$ 35,36	R\$ 12.376,00
33	CAQUI FUYU- In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	1.000	R\$ 16,63	R\$ 16.630,00
34	CAMOMILA DESIDRATADA, destinada ao preparo de infusões, composta por capítulos florais secos de Matricaria recutita L. (camomila verdadeira), isenta de adição de outras ervas, corantes, conservantes, aromatizantes artificiais ou qualquer substância estranha à planta. Produto com aroma suave, característico da camomila, coloração amarela clara, livre de mofo, insetos ou sujidades visíveis. Embalagem e 100 g	Und	50	R\$ 11,85	R\$ 592,50
35	CANELA EM PÓ, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 35g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	30	R\$ 6,96	R\$ 208,80
36	CANJICA BRANCA – de primeira qualidade, grupo: misturada - subgrupo: despeliculado - classe branca – SEM GLÚTEN. tipo I. Embalagem com 500 g.	Pct	300	R\$ 8,75	R\$ 2.625,00
37	CARNE BOVINA – ACÉM em pedaço inteiro, sem recortes, sem osso, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	1.400	R\$ 40,68	R\$ 56.952,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
38	CARNE BOVINA - ALCATRA - sem ossos, pedaço inteiro, sem recorte, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	400	R\$ 51,06	R\$ 20.424,00
39	CARNE BOVINA – COXÃO MOLE –de 1ª qualidade sem ossos, pedaço inteiro, sem recorte, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	600	R\$ 53,96	R\$ 32.376,00
40	CARNE BOVINA – FRALDINHA, em pedaço inteiro, sem recortes, sem ossos, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	600	R\$ 55,80	R\$ 33.480,00
41	CARNE BOVINA – MÚSCULO, pedaço inteiro, sem recorte. sem ossos, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	1.000	R\$ 40,93	R\$ 40.930,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
42	CARNE BOVINA MOÍDA, de 1ª qualidade – tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal.	Kg	1.000	R\$ 44,63	R\$ 44.630,00
43	CARNE BOVINA MOÍDA, de 2ª qualidade – tipo acém, paleta ou músculo in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal.	Kg	1.800	R\$ 38,92	R\$ 70.056,00
44	CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECORA DE FRANGO COM OSSO E SEM DORSO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	4.100	R\$ 14,37	R\$ 58.917,00
45	CARNE DE FRANGO, PEITO DE FRANGO COM OSSO – sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	2.500	R\$ 18,49	R\$ 46.225,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
46	CARNE SUÍNA, TIPO BACON – defumado em peça. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica a vácuo, deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	50	R\$ 42,94	R\$ 2.147,00
47	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO – em pedaço inteiro, sem recortes. sem pele, in natura, sem gordura, resfriado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	2.700	R\$ 24,58	R\$ 66.366,00
48	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE TILÁPIA, sem espinhos/espinhas, pele ou gordura, de 1ª qualidade, com ausência de sinais de descongelamento ou cristais de gelo. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	1.000	R\$ 56,52	R\$ 56.520,00
49	CEBOLA, “in natura” de 1ª qualidade - tamanho médio - íntegra em perfeitas condições de consumo- limpa, brilhante, tenra e sem manchas. Entrega conforme cronograma apresentado no ato da compra.	Kg	500	R\$ 8,63	R\$ 4.315,00
50	CENOURA – nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	1.000	R\$ 9,41	R\$ 9.410,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
51	CHÁ SABORES: Chá em sachê, composto por folhas, flores ou frutos desidratados, selecionados e próprios para infusão em água quente. Produto natural, isento de adição de açúcares, corantes, conservantes, aromatizantes artificiais ou qualquer substância estranha. Pode conter sabores diversos, tais como: pêssego, canela, laranja, maçã. Caixa com 25 sachês. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Cx	200	R\$ 6,75	R\$ 1.350,00
52	CHUCHU, de coloração uniforme, livre de materiais terrosos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	300	R\$ 9,06	R\$ 2.718,00
53	COCO RALADO DESIDRATADO, SEM AÇÚCAR– produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100 g do produto.	Pct	50	R\$ 9,49	R\$ 474,50
54	COLORAU EM PÓ - produto obtido a partir da semente de urucum (Bixa orellana), moída Produto com coloração vermelho-alaranjada intensa, sabor e aroma suaves, isento de umidade excessiva, grumos, impurezas, sujidades, corantes artificiais, conservantes ou qualquer substância estranha. Embalagem com 500g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	200	R\$ 10,80	R\$ 2.160,00
55	COUVE-FLOR, de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescerem, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa. Embalados individualmente em sacos transparente de polietileno, com maços de no mínimo 200 gramas.	Kg	500	R\$ 16,18	R\$ 8.090,00
56	CRAVO DA ÍNDIA - Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 10g do produto.	Pct	40	R\$ 5,46	R\$ 218,40
57	CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	200	R\$ 6,09	R\$ 1.218,00
58	CREME DE LEITE, ZERO LACTOSE, para dietas com restrição a lactose. Ingredientes: creme de leite, soro de leite em pó, enzima lactase e estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio A. Embalagem com 200g.	Und	100	R\$ 9,26	R\$ 926,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
59	CREME DE SOJA/ CREME VEGETAL COM SOJA. Ingredientes: Água, gordura vegetal hidrogenada, proteína isolada de soja, maltodextrina, amido modificado, cloreto de sódio (sal), mistura de espessantes e estabilizantes (amido modificado, estabilizantes carboximetilcelulose sódica, carragena e espessantes goma guar e mono e diglicerídeos de ácidos graxos), aromatizante e corante natural urucum. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200g, UHT.	Cx	20	R\$ 12,05	R\$ 241,00
60	CREME VEGETAL ou MARGARINA, sem sal, contendo Água, Óleo Vegetal, Vitaminas E, A e D, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Polirricinoleato Poliglicerol, Conservadores Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante (Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga), Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Antioxidantes TBHQ e BHT e Corantes Urucum e Cúrcuma. Embalagem de 500 g.	Pt	80	R\$ 12,81	R\$ 1.024,80
61	CREME VEGETAL SEM LEITE, sem caseína, sem sal, contendo Água, Óleo Vegetal, Vitaminas E, A e D, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Polirricinoleato Poliglicerol, Conservadores Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante (Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga), Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Antioxidantes TBHQ e BHT e Corantes Urucum e Cúrcuma. Embalagem de 500 g	Pt	30	R\$ 13,26	R\$ 397,80
62	ERVA-DOCE desidratada, composta exclusivamente das sementes secas da planta Foeniculum vulgare, íntegra, limpa, isenta de impurezas, insetos, fragmentos, umidade excessiva, sujidades e odores estranhos ao produto. Deve apresentar coloração característica (verde-claro a verde-oliva), aroma e sabor típicos e agradáveis. Embalada em embalagem hermética, resistente, atóxica, lacrada, com rotulagem legível contendo: nome do produto, lote, data de fabricação, validade, CNPJ do fabricante/fornecedor, origem e modo de conservação. Embalagem de 15g	Pct	30	R\$ 5,33	R\$ 159,90
63	ERVILHA CONGELADA – ingredientes: ervilha, água, e sal, sem conservantes. Embalagem com peso líquido de 300g, deve estar intacta, resistente, vedada. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.	Pct	100	R\$ 10,46	R\$ 1.046,00
64	EXTRATO DE TOMATE – características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: Lata integral de 850g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Lata	120	R\$ 13,33	R\$ 1.599,60
65	FARINHA DE ARROZ BRANCO, de sabor neutro, sem glúten e recomendado para celíacos. Embalagem de 1 Kg.	Kg	50	R\$ 16,39	R\$ 819,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
66	FARINHA DE AVEIA, validade mínima 10 meses a contar da entrega embalagem de vidro com tampa de alumínio, contendo 500g.	Und	50	R\$ 16,66	R\$ 833,00
67	FARINHA DE MILHO, TIPO BIJU, branca, Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 1 kg do produto.	Kg	400	R\$ 10,17	R\$ 4.068,00
68	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	50	R\$ 9,69	R\$ 484,50
69	FARINHA DE TRIGO PURA– características técnicas: Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	100	R\$ 20,47	R\$ 2.047,00
70	FEIJÃO CARIOCA – Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	100	R\$ 14,28	R\$ 1.428,00
71	FEIJÃO PRETO – Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	1.600	R\$ 11,41	R\$ 18.256,00
72	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ – características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Isento de glúten. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	50	R\$ 11,29	R\$ 564,50
73	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Isento de glúten. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100 g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	50	R\$ 6,90	R\$ 345,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
74	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR, características técnicas: Flocos de Milho com açúcar mascavo, tipo cereal matinal. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, Embalagens de 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	200	R\$ 14,49	R\$ 2.898,00
75	FLOCOS DE MILHO NATURAL SEM AÇÚCAR, características técnicas: Flocos de Milho SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, tipo cereal matinal. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, Embalagens de 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	400	R\$ 17,35	R\$ 6.940,00
76	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, para lactentes de 0 a 6 meses, com proteínas modificadas em sua relação proteína do soro do leite/caseína sem sacarose, com adição de DHA e ARA, e nucleotídeos. O produto deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Lata de 400 gramas.	Lata	100	R\$ 109,25	R\$ 10.925,00
77	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, para lactantes de 6 a 12 meses, adicionada de parabióticos, DHA, ARA e nucleotídeos. O produto deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Lata 800g	Lata	250	R\$ 113,25	R\$ 28.312,50
78	FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE A BASE DE LEITE DE VACA Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 meses, isenta de lactose, carboidrato 100% maltodextrina, com soro de leite e caseína como fonte proteica com DHA e ARA, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Lata 400 g.	Lata	80	R\$ 110,50	R\$ 8.840,00
79	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, QUE APRESENTAM REGURGITAÇÃO- Fórmula Infantil para lactentes que apresentam episódios de regurgitação, com predominância de caseína, em relação às proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro e vitaminas, que apresentem em sua composição: lactose e amido, com fonte de carboidrato. Lata 800 g.	Lata	50	R\$ 112,77	R\$ 5.638,50
80	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEINAS ISOLADA DE SOJA Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Primária: Latas de 0,4 a 0,8 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente	Lata	50	R\$ 112,00	R\$ 5.600,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
81	FUBÁ, amarelo. Embalagem plástica contendo 1 kg, livre de parasitas, substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. NÃO CONTÉM GLÚTEN	Kg	1.200	R\$ 7,68	R\$ 9.216,00
82	GOIABA - 1ª qualidade - peso médio 60g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, sem batidas e amassados.	Kg	200	R\$ 12,03	R\$ 2.406,00
83	GRAO DE BICO- de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de 500 gr, com validade mínima de 4 meses.	Pct	100	R\$ 10,96	R\$ 1.096,00
84	HAMBURGUER BOVINO: Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, congelado, com peso unitário de 120 gr. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	200	R\$ 25,91	R\$ 5.182,00
85	IOGURTE DE SOJA sabor morango ou ameixa. Ingredientes: Água, açúcar, extrato de soja, polpa de ameixa, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar. Garrafinhas com 180 ml. Com validade de, no mínimo de 20 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Und	100	R\$ 7,65	R\$ 765,00
86	IOGURTE INTEGRAL ZERO LACTOSE- sabor morango, Ingredientes: Leite Reconstituído Integral e/ou Leite Pasteurizado Integral, Preparado de Morango (Água, Polpa de Morango, Amido Modificado, Aromatizantes, Corante Natural Carmim, Espessantes Goma Xantana e Goma Guar, Conservador Sorbato de Potássio, Acidulante Ácido Cítrico e Edulcorante Sucralose), Amido Modificado, Enzima Lactase, Fermento Lácteo e Espessante Gelatina. Embalagem com 6 unidades, contendo 540g.	Bdj	100	R\$ 10,29	R\$ 1.029,00
87	IOGURTE NATURAL- Embalagem plástica, tipo copo contendo 160 ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	Und	500	R\$ 7,96	R\$ 3.980,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
88	KIWI - de primeira qualidade, casca sã, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	500	R\$ 33,79	R\$ 16.895,00
89	LARANJA PÊRA, tenra, íntegra, de primeira qualidade. Com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	3.000	R\$ 8,62	R\$ 25.860,00
90	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE, validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em embalagem tetrapack com 395 g.	Und	50	R\$ 13,55	R\$ 677,50
91	LEITE CONDENSADO, leite condensado; composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em embalagem tetrapack com 395 g.	Und	100	R\$ 10,73	R\$ 1.073,00
92	LEITE DE COCO, validade mínima 10 meses a contar da entrega embalagem de vidro com tampa de alumínio, contendo 200ml.	Und	200	R\$ 8,40	R\$ 1.680,00
93	LEITE DE SOJA - UHT, bebida de soja feita a partir dos grãos de soja. Produzido misturando os grãos secos de soja com água e depois os triturando. Não possuir colesterol, por ser um produto de origem vegetal, nem lactose. Acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	Lt	200	R\$ 17,06	R\$ 3.412,00
94	LEITE INTEGRAL UHT – Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada com sistema de fechamento com rosca, contendo 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Lt	5.000	R\$ 8,34	R\$ 41.700,00
95	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE, Ingredientes: Leite, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. em caixa cartonada com sistema de fechamento com rosca, contendo 1 litro, validade até 4 meses	Litro	350	R\$ 11,98	R\$ 4.193,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
96	LENTILHA – Tipo I, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	200	R\$ 13,01	R\$ 2.602,00
97	LINGUIÇA CALABRESA: resfriada e defumada. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica a vácuo, deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	200	R\$ 38,32	R\$ 7.664,00
98	LIMÃO, TAITI de boa qualidade, sem fermentos, firmes, maduras e com coloração uniforme	Kg	50	R\$ 14,27	R\$ 713,50
99	LOURO, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 5 gramas.	Pct	50	R\$ 6,63	R\$ 331,50
100	MAÇÃ FUJI – de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	Kg	3.000	R\$ 10,34	R\$ 31.020,00
101	MACARRÃO ALFABETO – massa com ovos com formato de letrinhas. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	350	R\$ 10,18	R\$ 3.563,00
102	MACARRÃO CABELO DE ANJO – massa com ovos tipo cabelo de anjo. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	400	R\$ 9,73	R\$ 3.892,00
103	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN, tipo parafuso, ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Embalagem com 500g.	Und	500	R\$ 12,69	R\$ 6.345,00
104	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN, tipo espagete, ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Embalagem com 500g.	Und	500	R\$ 12,69	R\$ 6.345,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
105	MACARRÃO ESPAGUETE – macarrão espagete com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	2.000	R\$ 6,74	R\$ 13.480,00
106	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	250	R\$ 6,94	R\$ 1.735,00
107	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos, trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	1.000	R\$ 6,83	R\$ 6.830,00
108	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos, trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pct	350	R\$ 9,38	R\$ 3.283,00
109	MAMÃO FORMOSA – “in natura” de primeira qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	3.000	R\$ 15,36	R\$ 46.080,00
110	MANGA, tipo rosa, “in natura” de primeira qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	3.000	R\$ 16,60	R\$ 49.800,00
111	MANTEIGA PURA E SEM SAL. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	Un	100	R\$ 18,24	R\$ 1.824,00
112	MARACUJÁ - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegros.	Kg	400	R\$ 27,72	R\$ 11.088,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
113	MARGARINA COM SAL – óleo vegetal líquido e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó, vitamina A, com 80% de lipídeo na sua composição – Embalagem de 500 g.	Pt	50	R\$ 12,44	R\$ 622,00
114	MASSA DE PASTEL- embalagem de polietileno atóxico, pacote com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 1 mês a contar da data da entrega. Embalagem com 500 g.	Und	100	R\$ 13,16	R\$ 1.316,00
115	MASSA PARA PIZZA, unidade de 150gr embalada, com diâmetro de aproximadamente 30 cm, fresca, de excelente qualidade, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses.	Und	300	R\$ 10,10	R\$ 3.030,00
116	MELANCIA – de primeira qualidade, madura casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	3.000	R\$ 7,49	R\$ 22.470,00
117	MELÃO – de primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	3.000	R\$ 11,42	R\$ 34.260,00
118	MILHO PARA PIPOCA, tipo I, duro classe amarelo. Embalagem com 500g.	Pct	100	R\$ 8,50	R\$ 850,00
119	MILHO VERDE congelado – ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem com peso líquido de 300g, deve estar intacta, resistente, vedada. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.	Pct	100	R\$ 10,37	R\$ 1.037,00
120	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEN – açúcar, amido de milho, farinha de arroz, fécula de mandioca, cacau, mix de emulsificantes, sal, fermento químico. Sabores diversos (a escolher). Embalagem 300g. NÃO CONTÉM GLÚTEN NEM LACTOSE.	Pct	30	R\$ 23,22	R\$ 696,60
121	MISTURA PRONTA PARA PÃO – farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1 Kg. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima: 1 ano.	Pct	40	R\$ 19,56	R\$ 782,40
122	MIX PARA PÃO SEM GLÚTEN TRADICIONAL – farinha de arroz, amidos, açúcar, sal hipossódico, espessante goma xantana, estabilizante INS 464 e emulsificantes INS 471. Não contém glúten. Embalagem 300g.	Pct	50	R\$ 23,83	R\$ 1.191,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
123	MORANGO - de primeira qualidade, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em bandejas de 250 g.	Kg	400	R\$ 48,00	R\$ 19.200,00
124	NATA, Creme de leite pasteurizado e estabilizante carragena (INS 407). Embalagem 200 g. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega. Produto refrigerado.	Pt	50	R\$ 17,76	R\$ 888,00
125	NOZ MOSCADA, GRÃO, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 7g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Und	30	R\$ 6,79	R\$ 203,70
126	ÓLEO DE SOJA – características técnicas: óleo de soja 100% natural. Embalagem: PET com 900 ml. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Lt	1.000	R\$ 12,48	R\$ 12.480,00
127	ORÉGANO – produto em folhas secas e trituradas, livre de talos grossos, com coloração verde a verde-acinzentada, aroma e sabor característicos, forte e agradável. Embalagem atóxica de 100 g.	Pct	80	R\$ 9,56	R\$ 764,80
128	OVOS VERMELHO– características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPORA. Prazo de validade. Entrega em dúzias.	Dz	3.000	R\$ 13,85	R\$ 41.550,00
129	PÃO DE FORMA – pão de forma tradicional, tipo branco, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de corantes ou conservantes artificiais. Produto macio, fresco, fatiado, embalado em saco plástico apropriado para alimentos, com sistema de vedação tipo "fecho rápido" ou equivalente. Deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, livre de mofo, fermentação excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem: de 500 g, com rótulo contendo data de fabricação, validade, composição e CNPJ do fabricante.	Und	500	R\$ 11,31	R\$ 5.655,00
130	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – pão de forma sem glúten, destinado ao consumo por pessoas com restrição alimentar ao glúten (celíacos ou intolerantes). Produto pronto para o consumo, fatiado, com textura macia, sabor suave e coloração uniforme. Deve ser produzido em ambiente controlado e livre de contaminação cruzada, conforme normas da ANVISA para produtos sem glúten. Elaborado com farinhas alternativas (ex: arroz, milho, mandioca, grão-de-bico), enriquecido com ferro e ácido fólico, sem lactose, sem conservantes artificiais e sem adição de corantes.. Embalagem 300 gr.	Und	50	R\$ 26,17	R\$ 1.308,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
131	PERA – in natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	2.000	R\$ 13,79	R\$ 27.580,00
132	PÊSSEGO – in natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	500	R\$ 18,97	R\$ 9.485,00
133	PIMENTÃO VERDE, tamanho médio, sem ferimentos, sem manchas e coloração uniforme. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem	Kg	50	R\$ 15,54	R\$ 777,00
134	PINHÃO, de 1ª qualidade –maduro, de coloração uniforme, sem falhas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	300	R\$ 17,40	R\$ 5.220,00
135	PITAIA – in natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.	Kg	300	R\$ 29,28	R\$ 8.784,00
136	POLVILHO AZEDO - Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – Embalagem 500 g, termosseladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade (mínima de seis meses a contar da data de fabricação).	Pct	200	R\$ 8,29	R\$ 1.658,00
137	POLVILHO DOCE - Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – Embalagem 500 g, termosseladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade (mínima de seis meses a contar da data de fabricação).	Pct	200	R\$ 7,12	R\$ 1.424,00
138	PRESUNTO COZIDO, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Com registro no SIF ou SIE.	Kg	200	R\$ 46,38	R\$ 9.276,00
139	QUEIJO MUSSARELA, fatiado. Produto elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, com registro no SIF ou SIE.	Kg	400	R\$ 67,71	R\$ 27.084,00

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
140	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE, fatiado. Destinado para aqueles que tem intolerância à lactose, com aspecto de massa semidura, cor branca creme homogêneo, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem de 150 g.	Pct	100	R\$ 17,31	R\$ 1.731,00
141	QUIRERA – características técnicas: subproduto do milho, de cor amarela, fina. Embalagem: pacotes de polietileno transparente atóxico com 500g. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo de 12 meses. NÃO CONTÉM GLÚTEN	Pct	1.000	R\$ 8,62	R\$ 8.620,00
142	REQUEIJÃO CREMOSO – requeijão cremoso, elaborado a partir de leite e derivados, com textura homogênea e cremosa, sabor suave, cor branca ou levemente amarelada, isento de grumos, crostas, fermentações, contaminantes ou qualquer sinal de alteração. Seguir legislação vigente. Embalagem integra de 200g	Unid	50	R\$ 14,69	R\$ 734,50
143	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE – requeijão cremoso zero lactose, produzido a partir de leite e derivados, isento de lactose por meio da adição de enzima lactase. Produto destinado a pessoas com restrição alimentar à lactose, com textura cremosa, sabor suave, coloração uniforme e isento de grumos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Seguir legislação vigente. Embalagem integra de 200g	Unid	20	R\$ 17,23	R\$ 344,60
144	REPOLHO VERDE, de primeira qualidade, aproximadamente 1 kg por cabeça, íntegro em perfeitas condições de consumo - tenro e sem manchas.	Kg	500	R\$ 10,14	R\$ 5.070,00
145	SAGU – produto alimentício obtido do amido de mandioca, apresentado na forma de pequenas esferas (pérolas), de coloração branca ou levemente translúcida. Deve estar seco, isento de impurezas, umidade excessiva, odores e sabores estranhos. Produto não fermentado, livre de aglutinantes ou aditivos não permitidos. Embalado em saco plástico ou embalagem apropriada, resistente e hermeticamente fechado, com rotulagem contendo data de validade, lote, CNPJ do fabricante e informações nutricionais conforme legislação vigente da ANVISA. Não contém glúten. Embalagem com 500g.	Pct	100	R\$ 7,56	R\$ 756,00
146	SAL IODADO – refinado, de primeira qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	350	R\$ 3,97	R\$ 1.389,50

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Especificação técnica integral	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
147	SALSICHA TIPO HOT DOG DE CARNE BOVINA, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do fabricante contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.	Kg	250	R\$ 20,89	R\$ 5.222,50
148	SUCO DE UVA INTEGRAL, tinto, 100% natural,) elaborado somente c/ uvas, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano. Garrafa de 1,5 Lt.	Und	300	R\$ 25,02	R\$ 7.506,00
149	TOMATE, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	1.200	R\$ 11,26	R\$ 13.512,00
150	UVA COLONIAL, in natura, 1ª qualidade, fresco, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.	Kg	800	R\$ 21,54	R\$ 17.232,00
151	VAGEM, de primeira qualidade, vagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, limpas, verde brilhantes, tenra e sem manchas. Embaladas em sacos de polietileno em até 1 kg.	Kg	200	R\$ 22,74	R\$ 4.548,00
152	VINAGRE DE ALCOOL COLORIDO - fermentado, acético de álcool, hidratado e água. Conservador INS 224, corantes naturais 150 C e 140 D, vinagre simples, acidez 4,2% e não contém glúten. Embalagem de 750 ml.	Und	500	R\$ 7,20	R\$ 3.600,00
TOTAL ESTIMADO					R\$ 1.500.750,30

- 1.2. Os bens são caracterizados como comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.
- 1.3. O objeto não se enquadra como bem de luxo e deverá observar os princípios da economicidade, eficiência, segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento sustentável.
- 1.4. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir da assinatura, e poderá ser prorrogada uma vez, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.
- 1.5. A existência de preços registrados não obriga o Município a contratar a totalidade dos quantitativos estimados. Cada contratação será formalizada durante a vigência da Ata, por contrato ou instrumento substitutivo legalmente admissível, com definição de quantitativos, prazo, obrigações e disponibilidade orçamentária. A vigência do ajuste decorrente será expressamente fixada no respectivo instrumento, observados o art. 105 da Lei nº 14.133/2021 e o cronograma de fornecimento.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A fundamentação da contratação e dos quantitativos encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar que integra o processo administrativo, elaborado pelo Departamento Municipal de Educação com participação do nutricionista responsável técnico pelo PNAE.
- 2.2. A contratação é necessária para assegurar a continuidade do fornecimento regular de alimentação escolar aos estudantes da rede municipal, durante os dias letivos, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.
- 2.3. A seleção dos alimentos e dos quantitativos deverá observar os cardápios elaborados e assinados pelo nutricionista responsável técnico, as faixas etárias, as necessidades nutricionais específicas, o calendário escolar, as condições de armazenamento e preparo das unidades e as diretrizes de alimentação adequada e saudável.
- 2.4. A aquisição por pregão eletrônico deverá coexistir com o cumprimento das regras específicas de aquisição direta da Agricultura Familiar no âmbito do PNAE, inclusive o percentual mínimo legal, sem sobreposição indevida de quantitativos ou recursos.
- 2.5. A planilha definitiva de itens deverá ser validada, antes da publicação do edital, pelo nutricionista responsável técnico, inclusive quanto aos limites de aplicação dos recursos federais por grau de processamento e às vedações de aquisição previstas na regulamentação do PNAE.
- 2.6. A instrução do processo deverá demonstrar a compatibilidade da demanda com o planejamento do Departamento Municipal de Educação e com o Plano de Contratações Anual, quando elaborado, sem presunção de previsão decorrente de documentos relativos a outros objetos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

- 3.1. A solução consiste na formação de Ata de Registro de Preços para aquisições parceladas de gêneros alimentícios, acionadas conforme a necessidade real do PNAE, permitindo adequação ao calendário escolar, ao consumo efetivo, à capacidade de armazenamento e à perecibilidade dos produtos.
- 3.2. O ciclo operacional compreenderá: planejamento do cardápio e da demanda; emissão do cronograma e da autorização de fornecimento; separação e transporte em condições sanitárias adequadas; entrega e conferência quantitativa e qualitativa; armazenamento; utilização no preparo das refeições; controle de estoque e rastreabilidade; substituição de produtos recusados; e destinação ambientalmente adequada de embalagens e resíduos.
- 3.3. O fornecimento parcelado reduz riscos de perda por vencimento ou deterioração, evita estoques excessivos, permite maior controle de qualidade e assegura maior aderência entre a aquisição e o consumo nas unidades escolares.
- 3.4. Todos os custos necessários à execução completa do objeto, incluindo aquisição, tributos, embalagens, carga, descarga, transporte, conservação, mão de obra, seguro e demais encargos, deverão estar incluídos nos preços propostos.
- 3.5. O detalhamento da solução consta do Estudo Técnico Preliminar. O Quadro 1 apresenta as especificações técnicas integrais, os quantitativos e os preços máximos de cada alimento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. Os alimentos deverão ser novos, próprios para consumo humano, de primeira qualidade, íntegros e em perfeito estado de conservação, atendendo às especificações do item, à legislação sanitária e às normas dos órgãos competentes.
- 4.2. Os produtos deverão manter, durante toda a execução, a mesma composição, padrão de qualidade, apresentação e características aceitas na proposta, sendo vedada alteração que comprometa o atendimento às especificações.
- 4.3. As embalagens deverão ser originais, novas, limpas, secas, resistentes, atóxicas, íntegras e adequadas ao alimento, sem sinais de violação, umidade, vazamento, estufamento, ferrugem, amassamento relevante, infestação, remendo ou reaproveitamento indevido.

- 4.4. A rotulagem deverá estar legível e conter, quando aplicável, denominação do produto, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação de origem e fabricante, CNPJ, lote, datas de fabricação e validade, condições de conservação, informações nutricionais, advertências de alergênicos, glúten e lactose e registros ou selos exigidos pela legislação.
- 4.5. Os alimentos de origem animal deverão ser procedentes de estabelecimentos submetidos ao serviço de inspeção competente - SIF, SIE, SIM ou sistema equivalente reconhecido - e acompanhados da identificação correspondente no rótulo ou na documentação fiscal, conforme o caso. A inspeção deverá autorizar a comercialização no território de destino, observada a abrangência do serviço e eventual equivalência reconhecida.
- 4.6. Produtos sujeitos a registro, notificação ou autorização perante Anvisa, Ministério da Agricultura e Pecuária ou outro órgão competente deverão estar regularizados, admitida a comprovação de isenção quando prevista em norma.
- 4.7. O transporte deverá ocorrer em veículo limpo, higienizado, fechado ou protegido e apropriado ao gênero transportado, livre de vetores, odores, substâncias estranhas e fontes de contaminação, preservando-se a cadeia de frio e as temperaturas legais dos produtos refrigerados ou congelados.
- 4.8. Não serão recebidos produtos com características organolépticas alteradas, sinais de descongelamento e recongelamento, infestação, deterioração, contaminação, sujidade, embalagem avariada, peso ou volume divergente, rotulagem irregular, prazo de validade insuficiente ou qualquer desconformidade com o Termo de Referência.

Prazo de validade

- 4.9. Os gêneros alimentícios que possuam obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão apresentar, na data de cada entrega, prazo restante igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade, sem prejuízo de percentual ou prazo mais rigoroso previsto na especificação do item, conforme o art. 13, §§ 1º e 2º, da Lei nº 11.947/2009.
- 4.10. Para produtos in natura sem prazo de validade rotulado, será avaliado o grau de maturação, frescor, integridade, ausência de pragas e condição de consumo compatível com o período previsto até a utilização.

Sustentabilidade

- 4.11. Além dos requisitos inseridos nas especificações, deverão ser adotadas medidas de redução de embalagens desnecessárias, utilização de materiais recicláveis ou retornáveis compatíveis com a segurança sanitária, otimização das rotas de entrega e prevenção de perdas e desperdícios. A valorização de alimentos locais e sazonais observará o planejamento nutricional e as regras de competição do certame.

Indicação de marcas e vedação de produtos

- 4.12. As marcas pré-aprovadas estão relacionadas no Anexo I como referências de produtos anteriormente avaliados. Não se exige marca exclusiva, sendo admitidos produtos de outras marcas que atendam integralmente ao Quadro 1 e ao procedimento de avaliação previsto neste Termo.
- 4.13. Não há vedação nominal de marca. Não serão aceitos produtos que descumpram as especificações, as restrições alimentares do item ou as exigências sanitárias. A aplicação de recursos federais deverá respeitar as vedações e os limites da regulamentação vigente do PNAE.

Exigência e aprovação prévia de amostras

4.14 O Município de Honório Serpa adotará a relação de marcas pré-aprovadas constante do Anexo I, cuja oferta dispensará a apresentação de nova amostra, desde que o produto corresponda às características efetivamente avaliadas. Essa relação constitui referência de qualidade, sendo admitidas outras marcas que atendam às especificações, mediante aprovação da amostra, quando exigível.

4.15. Para os itens não perecíveis cuja marca não esteja entre as pré-aprovadas, o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar amostra no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contado da

convocação eletrônica pelo Agente de Contratação, para conferência, análise e aprovação pela comissão de avaliação designada pelo Município, com apoio do nutricionista Responsável Técnico.

4.16. As amostras deverão ser entregues no Departamento Municipal de Educação, situado na Avenida XVI de Novembro, anexo ao Ginásio Esportivo Hermes Garbin, Centro, Honório Serpa/PR, das 8h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h.

4.17. Deverá ser apresentada, por item, ao menos uma unidade comercial, em quantidade suficiente para os testes, na embalagem original e lacrada, identificada com a razão social do licitante, números do processo e do pregão, número do item, marca, fabricante e contato.

4.18. A embalagem deverá estar íntegra, sem sinais de violação, ferrugem, estufamento, vazamento ou amassamento que comprometam a qualidade e a segurança do alimento. O rótulo deverá conter, de forma legível e conforme aplicável, denominação do produto, ingredientes, composição, alergênicos, informação nutricional, peso ou volume, origem, fabricante, lote, datas de fabricação e validade, condições de conservação, instruções de preparo e registro ou identificação de inspeção. Os produtos importados deverão apresentar as informações obrigatórias em português e a identificação do importador.

4.19. Os produtos apresentados deverão possuir prazo de validade remanescente mínimo de 90 (noventa) dias na data da entrega da amostra, ressalvados aqueles para os quais a legislação ou a especificação do item estabeleça prazo inferior.

4.20. As amostras poderão ser abertas, preparadas e consumidas nos testes necessários à verificação de sua conformidade, incluindo composição, rendimento, condições de preparo e características sensoriais.

4.21. A avaliação por amostra abrangerá os produtos não perecíveis. Os alimentos in natura e demais perecíveis serão avaliados no recebimento. Para os produtos de origem animal, em substituição à amostra física, deverão ser apresentados, juntamente com a proposta ajustada, rótulo, ficha técnica e comprovação de inspeção sanitária pelo serviço competente — SIM, SIE, SIF ou serviço integrado ao SISBI-POA, conforme aplicável ao produto e à sua área de comercialização.

4.22. Encerrado o prazo de entrega das amostras, a comissão de avaliação terá até 3 (três) dias úteis para definir a data, o local e o horário da análise. Os licitantes serão comunicados por e-mail e pelo chat da plataforma, podendo acompanhar a abertura e a avaliação dos produtos.

4.23. O resultado será registrado em relatório técnico, com indicação fundamentada da aprovação ou rejeição de cada amostra, conforme as especificações do edital. Ao relatório será dada ampla publicidade pelos meios oficiais de divulgação do Município.

4.24. O licitante cuja amostra for rejeitada terá o prazo de 1 (um) dia útil, contado da comunicação do resultado, para apresentar manifestação, a ser apreciada antes da decisão de desclassificação.

4.25. A não apresentação da amostra no prazo estabelecido ou a manutenção de sua rejeição após a análise de eventual manifestação acarretará a desclassificação da proposta no respectivo item. O Agente de Contratação convocará o licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para análise da proposta e apresentação de amostra, quando exigível.

4.26. A amostra aprovada ficará vinculada à proposta e servirá como padrão para todas as entregas. A aprovação ou a dispensa de apresentação de amostra não afasta a conferência documental e a verificação da qualidade e conformidade dos produtos no recebimento.

4.27. Após a homologação do certame, o licitante terá 3 (três) dias para retirar as amostras ou seus remanescentes, aprovados ou rejeitados, no mesmo endereço de entrega. Decorrido esse prazo sem retirada, os materiais serão descartados.

Critérios objetivos de avaliação

4.14. Identidade e especificação: Correspondência entre produto, marca, apresentação e descrição integral do Quadro 1.

- 4.15. Peso, volume e embalagem: Conteúdo líquido, tipo de embalagem, integridade do lacre e ausência de avarias.
- 4.16. Composição e restrições: Ingredientes, aditivos, glúten, lactose, proteína do leite e demais exigências específicas do item.
- 4.17. Rotulagem e regularidade: Lote, fabricação, validade, conservação, fabricante, origem e registros/selos aplicáveis.
- 4.18. Características do produto: Aspecto, cor, odor, textura, homogeneidade e ausência de sinais de deterioração.
- 4.19. Conclusão: Aprovação somente quando todos os requisitos aplicáveis forem atendidos; a reprovação será motivada por item.
- 4.20. Reprovação ou ausência. A não entrega no prazo ou a reprovação da amostra acarretará a desclassificação da proposta no respectivo item, asseguradas as manifestações e os recursos cabíveis na forma do edital. O Agente de Contratação convocará sucessivamente o licitante subsequente, observada a ordem de classificação, para apresentação de proposta e, quando aplicável, de amostra.
- 4.21. Vinculação do fornecimento. A amostra homologada e a marca pré-aprovada integram a proposta e constituem parâmetro obrigatório para o recebimento. É vedada a entrega de produto diferente. Substituição excepcional dependerá de solicitação prévia, justificativa, comprovação de equivalência e nova aprovação técnica, inclusive mediante amostra, sem alteração do preço registrado.
- 4.22. Custos, uso e retirada. Todos os custos de apresentação correrão por conta do licitante. As unidades poderão ser abertas, preparadas, fracionadas ou consumidas nos testes, sem indenização. As amostras remanescentes poderão ser retiradas em até 3 (três) dias úteis após a homologação do certame; decorrido o prazo, poderão ser descartadas pela Administração.

Subcontratação

- 4.23. Não será admitida a subcontratação do fornecimento, sem prejuízo da utilização de transportador, permanecendo o fornecedor integralmente responsável pela qualidade, conservação, pontualidade e demais obrigações.

Garantia da contratação

- 4.24. Não será exigida a garantia prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza parcelada do fornecimento e os mecanismos de recebimento, pagamento após aceitação e aplicação de sanções.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições, cronograma e locais de entrega

- 5.1. O fornecimento será parcelado, mediante autorização de fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente, e obedecerá ao cronograma elaborado pelo Departamento Municipal de Educação.
- 5.2. O cronograma indicará os itens, quantidades, datas, horários e locais. A autorização será encaminhada com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis. A entrega ocorrerá na data fixada, em até 5 (cinco) dias corridos após a solicitação; quando esse limite não comportar a antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, em razão de feriados ou dias sem expediente, prevalecerá o primeiro dia útil que assegure essa antecedência. Prazo diverso dependerá de justificativa técnica e comunicação prévia ao fornecedor.
- 5.3. As entregas ocorrerão ordinariamente às segundas-feiras, das 8h às 11h45, no depósito/almoxarifado do Departamento Municipal de Educação, ou diretamente nas unidades escolares urbanas e rurais indicadas na ordem, sem custo adicional. O cronograma poderá prever outro dia ou horário mediante comunicação prévia.
- 5.4. A Administração poderá ajustar quantitativos e datas de entregas futuras em razão de alteração do calendário escolar, número de estudantes, cardápio, estoque, suspensão de aulas, força maior ou

outra necessidade do PNAE, comunicando o fornecedor em tempo hábil e respeitando os limites registrados.

- 5.5. O fornecedor deverá comunicar, por escrito e antes do horário previsto, qualquer fato superveniente que possa comprometer a entrega, apresentando justificativa e proposta de regularização, sem que a comunicação afaste sua responsabilidade ou assegure prorrogação automática.
- 5.6. As entregas deverão ocorrer em dias úteis e dentro do horário de funcionamento do local receptor, vedada a descarga sem a presença do servidor responsável ou fora das condições estabelecidas no cronograma.
- 5.7. Carga, transporte, conservação, descarga, conferência e acomodação inicial no local indicado correrão por conta e risco do fornecedor, que deverá disponibilizar pessoal e equipamentos adequados.

Conferência, rastreabilidade e substituição

- 5.8. Cada entrega deverá ser acompanhada de nota fiscal e documento contendo, no mínimo, número da ordem, item, descrição, marca/fabricante quando aplicável, lote, quantidade, unidade, data de validade e local de entrega, permitindo a rastreabilidade dos produtos.
- 5.9. O responsável pelo recebimento poderá realizar pesagem, medição, contagem, inspeção visual, verificação de temperatura, conferência de rótulos, validade, integridade e demais testes compatíveis, inclusive abertura de embalagens por amostragem.
- 5.10. Os alimentos recusados deverão ser retirados e substituídos, sem ônus, em até 24 (vinte e quatro) horas para perecíveis e em até 3 (três) dias corridos para os demais, contado da comunicação. O fiscal poderá fixar prazo menor quando a continuidade da alimentação escolar exigir.
- 5.11. A substituição deverá ocorrer por produto que atenda integralmente às especificações e não poderá comprometer o cardápio ou a prestação da alimentação escolar.

Garantia de qualidade e responsabilidade pelos alimentos

- 5.12. A garantia do objeto corresponde à responsabilidade pela qualidade, inocuidade, integridade, rastreabilidade e conformidade dos alimentos fornecidos, inclusive por vícios ocultos identificados após o recebimento. O decurso da vigência da Ata ou do contrato não afasta as responsabilidades legais por produtos entregues durante sua execução.
- 5.13. Produtos impróprios não poderão ser reparados, reembalados ou reaproveitados para cumprimento da entrega. O fornecedor deverá recolhê-los e substituí-los nos prazos desta seção, respondendo pelos custos de transporte, retirada, reposição e destinação sanitária adequada.
- 5.14. O descumprimento das condições de entrega poderá ensejar sanções e, quando presentes os pressupostos legais e regulamentares, cancelamento do registro ou extinção da contratação, mediante processo regular.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. A contratação deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com o Termo de Referência, o edital, a proposta, a Ata de Registro de Preços, o instrumento de contratação e a Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências da inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão da execução, o cronograma será prorrogado pelo período correspondente, com registro por apostila, quando aplicável. As novas entregas deverão ser compatibilizadas com o calendário escolar, o estoque e a perecibilidade, vedado o envio de produtos sem autorização atualizada.
- 6.3. As comunicações serão realizadas por escrito, admitido meio eletrônico, com registro de envio e observância das regras de ciência e intimação aplicáveis. O fornecedor deverá manter atualizados seus contatos no processo.
- 6.4. A Administração poderá convocar representante do fornecedor para providências imediatas e para reunião inicial de alinhamento do cronograma, dos locais, das responsabilidades, do plano de fiscalização, dos padrões de recebimento e das sanções.

- 6.5. A execução será acompanhada por gestor e fiscal(is) formalmente designados, e pelos respectivos substitutos, observadas as atribuições previstas na legislação e na regulamentação municipal.

Fiscalização técnica

- 6.6. O fiscal técnico acompanhará a qualidade, quantidade, validade, acondicionamento, transporte, temperatura, pontualidade e conformidade das entregas, registrando as ocorrências e determinando as correções cabíveis.
- 6.7. Identificada desconformidade, o fiscal notificará o fornecedor, fixará prazo para correção ou substituição e informará ao gestor as situações que demandem decisão superior, glosa, alteração, apuração de responsabilidade ou aplicação de sanção.
- 6.8. O nutricionista responsável técnico poderá apoiar a avaliação de especificações, fichas técnicas, rótulos, composição, qualidade e adequação dos alimentos ao PNAE, sem prejuízo das atribuições formais do gestor e dos fiscais.
- 6.9. O fiscal registrará no histórico da contratação as entregas, inspeções, recusas, substituições e notificações, identificando ordem de fornecimento, item, lote, quantidade, data e responsável. Ocorrências que possam inviabilizar a alimentação escolar serão comunicadas imediatamente ao gestor.
- 6.10. O fiscal comunicará ao gestor, em tempo hábil, a aproximação do término da vigência ou do esgotamento dos saldos, para adoção das providências de continuidade e eventual prorrogação legalmente cabível.

Fiscalização administrativa

- 6.11. O fiscal administrativo verificará a manutenção das condições de habilitação, a regularidade documental, os empenhos, pagamentos, glosas, ocorrências e formalizações necessárias.
- 6.12. O fiscal administrativo solicitará os documentos comprobatórios necessários e atuará tempestivamente na regularização de pendências, comunicando ao gestor aquelas que ultrapassarem sua competência.

Gestor do contrato

- 6.13. O gestor coordenará os registros de execução, acompanhará a atuação dos fiscais, adotará providências dentro de sua competência, encaminhará situações à autoridade competente, providenciará os documentos de liquidação e elaborará relatório final sobre o atendimento dos objetivos da contratação.
- 6.14. Coordenar a atualização do processo de acompanhamento, reunindo ordens de fornecimento, registros de ocorrências, alterações, prorrogações, atestos e relatórios dos fiscais.
- 6.15. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação e os problemas que impeçam o fluxo regular do empenho, da liquidação e do pagamento, encaminhando providências ao setor competente.
- 6.16. Registrar a avaliação do desempenho do fornecedor a partir da pontualidade, conformidade dos itens, atendimento às notificações e reposição de produtos, com base em evidências dos fiscais.
- 6.17. Encaminhar à autoridade competente os indícios de infração para instauração do processo de responsabilização, respeitadas as atribuições da comissão ou do agente competente.
- 6.18. Providenciar a documentação necessária à liquidação e ao pagamento apenas das quantidades aceitas e elaborar relatório final com os resultados e oportunidades de aprimoramento.
- 6.19. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor por vícios, danos, perdas, contaminações, atrasos ou qualquer irregularidade, nem implica corresponsabilidade da Administração.

Obrigações do Município

- 6.20. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo fornecedor e fornecer as informações necessárias à execução.
- 6.21. Emitir cronogramas e autorizações de fornecimento com identificação suficiente dos itens, quantidades, locais, datas e responsáveis pelo recebimento.

- 6.22. Receber, conferir, fiscalizar e atestar as entregas, registrando ocorrências e notificando o fornecedor sobre vícios, defeitos, atrasos ou irregularidades.
- 6.23. Efetuar o pagamento das parcelas regularmente entregues e aceitas, no prazo e nas condições estabelecidas.
- 6.24. Aplicar as sanções cabíveis e adotar medidas para resguardar a continuidade da alimentação escolar e o interesse público.
- 6.25. Manter controles de estoque, distribuição e utilização dos alimentos e disponibilizar os registros aos órgãos de controle e ao Conselho de Alimentação Escolar, quando cabível.

Obrigações do fornecedor

- 6.26. Cumprir integralmente o Termo de Referência, o edital, a proposta, a Ata e os instrumentos decorrentes, assumindo os riscos e custos da perfeita execução.
- 6.27. Entregar os alimentos nos prazos, locais, quantidades e condições determinadas, acompanhados dos documentos fiscais e de rastreabilidade.
- 6.28. Manter a qualidade, composição, marca/fabricante e padrão do produto aceito, solicitando previamente qualquer substituição e demonstrando equivalência, sem direito automático à alteração.
- 6.29. Substituir, recolher ou corrigir, às suas expensas e no prazo fixado, os produtos recusados, vencidos, deteriorados ou desconformes.
- 6.30. Comunicar imediatamente qualquer ocorrência capaz de comprometer a entrega ou a segurança dos alimentos e adotar as providências necessárias.
- 6.31. Responder por danos à Administração, aos estudantes ou a terceiros decorrentes de produto impróprio, contaminação, transporte inadequado, vício, defeito ou falha de execução, sem prejuízo das responsabilidades sanitária, civil, administrativa e penal.
- 6.32. Manter, durante toda a vigência, as condições de habilitação e qualificação exigidas e atender às determinações do gestor, dos fiscais e das autoridades sanitárias.
- 6.33. Cumprir as obrigações trabalhistas, fiscais, comerciais, ambientais, sanitárias e de segurança, não transferindo à Administração os encargos de sua inadimplência.
- 6.34. Não empregar trabalho infantil ou submeter trabalhadores a condições degradantes, observando a legislação de proteção ao trabalho e as reservas legais de cargos.
- 6.35. Guardar sigilo sobre informações eventualmente acessadas em razão da execução e observar a legislação de proteção de dados pessoais, quando aplicável.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 7.1. Constitui infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, dar causa à inexecução parcial ou total; causar grave dano à Administração, ao funcionamento da alimentação escolar ou ao interesse coletivo; retardar a entrega sem motivo justificado; apresentar declaração ou documento falso; praticar ato fraudulento; comportar-se de modo inidôneo; ou praticar ato lesivo previsto na Lei nº 12.846/2013.
- 7.2. As infrações cometidas na fase de licitação, inclusive não manutenção da proposta, não entrega de documentos e recusa injustificada em celebrar o ajuste, serão apuradas conforme o art. 155 da Lei nº 14.133/2021 e o edital.

Sanções aplicáveis

- 7.3. Advertência: aplicável à inexecução parcial quando não se justificar penalidade mais grave.
- 7.4. Impedimento de licitar e contratar: aplicável nas hipóteses do art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, no âmbito da Administração direta e indireta do ente federativo que aplicar a sanção, quando não couber penalidade mais grave.
- 7.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar: aplicável às hipóteses do art. 156, § 5º, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, no âmbito de todos os entes federativos, precedida de análise jurídica e decisão da autoridade competente.

- 7.6. A multa moratória será de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela em atraso, limitada a 10% (dez por cento), sem prejuízo da possibilidade de caracterização de inexecução parcial ou total.
- 7.7. Multa compensatória: de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação afetada, em caso de inexecução parcial; e de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) desse valor, em caso de inexecução total ou infração grave, conforme a gravidade, os danos e a extensão da obrigação descumprida. Serão observados os limites do art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.
- 7.8. Para as multas desta seção, a contratação afetada corresponde ao contrato ou instrumento equivalente que formalizou a obrigação descumprida, e não ao valor global estimado de todos os itens da Ata. A multa moratória incidirá sobre a parcela em atraso. Na conversão de multa moratória em compensatória, os valores serão considerados para evitar dupla punição pelo mesmo fato.
- 7.9. As sanções de advertência, impedimento e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com multa, sem afastar a obrigação de reparar integralmente o dano.

Procedimento, defesa e cobrança

- 7.10. A aplicação de sanções dependerá de processo administrativo com contraditório e ampla defesa. Antes da aplicação de multa, será assegurado prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação, para defesa, conforme o art. 157 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.11. Para impedimento e declaração de inidoneidade, será instaurado processo de responsabilização conduzido pela comissão competente, assegurado prazo de 15 (quinze) dias úteis para defesa escrita e especificação de provas, nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.12. As notificações serão encaminhadas aos contatos informados na proposta e atualizados no processo, com comprovação e observância dos requisitos legais de intimação. Serão assegurados os recursos e pedidos de reconsideração cabíveis.
- 7.13. A dosimetria considerará a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso, as circunstâncias agravantes e atenuantes, os danos e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade.
- 7.14. A multa poderá ser recolhida administrativamente em até 10 (dez) dias contados da intimação para pagamento, observados os efeitos dos recursos. Poderá ser descontada de pagamentos devidos ou cobrada pelos meios legais; eventual saldo devedor será cobrado administrativa ou judicialmente.
- 7.15. Atos que também sejam tipificados como lesivos na Lei nº 12.846/2013 serão apurados e julgados conjuntamente, observados o rito e a autoridade competente previstos naquela Lei.
- 7.16. A desconsideração da personalidade jurídica observará o art. 160 da Lei nº 14.133/2021, com contraditório, ampla defesa e análise jurídica prévia, quando houver abuso do direito ou confusão patrimonial.
- 7.17. Os dados relativos às sanções serão informados e mantidos atualizados no CEIS e no CNEP, no prazo legal de 15 (quinze) dias úteis contado da aplicação, conforme o art. 161 da Lei nº 14.133/2021.
- 7.18. A reabilitação observará o art. 163 da Lei nº 14.133/2021. A compensação de débitos com créditos do fornecedor dependerá de previsão legal e regulamentar aplicável e da observância do devido processo.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato de cada entrega, juntamente com a nota fiscal e demais documentos, para posterior verificação da conformidade com o Termo de Referência, o cronograma e a proposta.
- 8.2. Os bens poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, antes ou após o recebimento provisório, quando apresentarem desconformidade, devendo ser substituídos no prazo estabelecido neste instrumento, às custas do fornecedor.

- 8.3. O recebimento definitivo ocorrerá em até 5 (cinco) dias úteis após a entrega, mediante verificação da qualidade e quantidade e atesto do servidor competente, sem prejuízo da responsabilização por vícios ocultos ou problemas posteriormente identificados dentro do prazo de validade.
- 8.4. O prazo de recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado por igual período, mediante justificativa registrada, quando necessárias diligências. Para perecíveis destinados ao consumo imediato, a conferência sanitária e a liberação para uso deverão ocorrer antes de sua utilização, sem aguardar o prazo máximo administrativo.
- 8.5. Havendo controvérsia quanto à quantidade ou qualidade, a parcela incontroversa regularmente recebida será liquidada e paga, mediante documento fiscal correspondente, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021. Pendência em um item não suspenderá indevidamente o pagamento de outros aceitos.
- 8.6. O tempo necessário ao saneamento de inconsistências imputáveis ao fornecedor não será computado nos prazos da etapa afetada. O recebimento não afasta a responsabilidade pela segurança dos alimentos e por vícios ocultos.

Liquidação

- 8.7. Recebida a nota fiscal ou documento equivalente, o setor competente terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para a liquidação, prorrogável justificadamente por igual período, observadas as normas municipais e a ordem cronológica de pagamentos.
- 8.8. Para a liquidação serão verificados o atesto do recebimento definitivo, a correspondência entre itens, quantidades e preços, a identificação da Ata e da ordem de fornecimento, os dados bancários, os tributos e retenções e a manutenção da regularidade fiscal, social e trabalhista.
- 8.9. Havendo erro na nota fiscal, desconformidade na entrega ou outra circunstância impeditiva, a liquidação ficará sobrestada até o saneamento pelo fornecedor, reiniciando-se o prazo sem ônus para a Administração.
- 8.10. A nota fiscal deverá identificar a data de emissão, o fornecedor e o Município, a Ata e o instrumento de contratação, a ordem de fornecimento, os itens, unidades, quantidades, preços e valor a pagar, além das retenções cabíveis e demais requisitos fiscais.
- 8.11. A manutenção da habilitação será verificada por consulta aos sistemas oficiais disponíveis, inclusive SICAF quando utilizado pelo Município, ou por certidões válidas emitidas pelos órgãos competentes, sem exigência de cadastro não prevista no edital.
- 8.12. Constatada irregularidade fiscal, o fornecedor será notificado para, em 5 (cinco) dias úteis, regularizar a situação ou apresentar defesa, admitida prorrogação motivada por igual período. Persistindo a irregularidade, serão adotadas as medidas legais cabíveis, inclusive comunicação aos órgãos competentes e avaliação de extinção, assegurada a ampla defesa.
- 8.13. A irregularidade fiscal superveniente não autoriza, por si só, a retenção de pagamento por alimentos efetivamente entregues e aceitos, sem prejuízo das providências de regularização e responsabilização.

Pagamento

- 8.14. O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias úteis após a finalização da liquidação, por ordem bancária em conta indicada pelo fornecedor, correspondente apenas às quantidades efetivamente entregues e aceitas.
- 8.15. Serão efetuadas as retenções tributárias previstas em lei. O optante pelo Simples Nacional deverá comprovar o enquadramento para aplicação do tratamento tributário correspondente.
- 8.16. Não haverá pagamento antecipado. O recebimento provisório ou a assinatura de comprovante de entrega não gera direito ao pagamento de produto recusado ou não definitivamente aceito.
- 8.17. Em caso de atraso de pagamento imputável à Administração, os valores devidos serão atualizados monetariamente pelo IPCA/IBGE, calculado entre o termo final do prazo e a data do efetivo pagamento, ressalvadas as hipóteses de suspensão por culpa do fornecedor.

- 8.18. Será considerada data do pagamento a da emissão da ordem bancária. As retenções observarão a legislação vigente, independentemente dos percentuais utilizados pelo fornecedor na composição do preço.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Modalidade, forma de fornecimento e julgamento

- 9.1. O fornecedor será selecionado mediante licitação na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços e critério de julgamento de menor preço unitário por item.
- 9.2. O fornecimento será parcelado, sem garantia de consumo mínimo, e as propostas deverão respeitar os valores unitários máximos constantes do Quadro 1.
- 9.3. A proposta deverá conter marca e fabricante, quando aplicável, descrição suficiente do produto, unidade de fornecimento, valores unitário e total e declaração de inclusão de todos os custos. Para item sujeito a amostra, a marca informada não poderá ser alterada durante a avaliação ou após a homologação, ressalvada substituição excepcional previamente aprovada.
- 9.4. A Administração poderá solicitar fichas técnicas, imagens de rótulos, registros, certificados, laudos, declarações do fabricante ou outros documentos para verificar a conformidade, admitida diligência nos limites do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.
- 9.5. O julgamento por item observa o parcelamento do objeto, considerando a diversidade dos alimentos e a possibilidade de fornecimento por empresas distintas, de modo a ampliar a competição e selecionar a proposta mais vantajosa para cada item.

Habilitação jurídica

- 9.6. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis da Junta Comercial da sede.
- 9.7. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, sujeito à verificação de autenticidade em sítio oficial.
- 9.8. Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal: ato constitutivo, estatuto ou contrato social registrado na Junta Comercial competente, acompanhado da comprovação dos administradores.
- 9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas da sede, com identificação dos administradores.
- 9.10. Sociedade estrangeira autorizada a funcionar no País: ato de autorização e registro do estabelecimento no Brasil, nos termos da legislação aplicável.
- 9.11. Os documentos deverão ser apresentados com todas as alterações ou consolidação respectiva, de acordo com a natureza jurídica do licitante.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 9.12. Prova de inscrição no CNPJ ou CPF, conforme a natureza do interessado e a admissibilidade prevista no edital.
- 9.13. Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional, por certidão conjunta da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, abrangendo os tributos federais, a Dívida Ativa da União e a Seguridade Social.
- 9.14. Prova de regularidade perante o FGTS e de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.
- 9.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, pertinente à atividade e compatível com o objeto, e de regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal da sede ou domicílio.
- 9.16. Quando houver isenção, será admitida comprovação emitida pela Fazenda competente ou documento equivalente legalmente aceito. O MEI observará as dispensas legais de inscrição nos cadastros de contribuintes.

- 9.17. Declaração de cumprimento da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo aprendiz a partir de 14 anos, na forma constitucional.
- 9.18. Serão observados o tratamento favorecido e os prazos de regularização fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, conforme a Lei Complementar nº 123/2006.

Qualificação técnica e sanitária

- 9.19. O licitante deverá apresentar licença ou alvará sanitário válido da sede ou estabelecimento responsável pelo fornecimento, quando exigível para a atividade, ou documento oficial que comprove dispensa/isenção.
- 9.20. Para itens de origem animal ou sujeitos a controle específico, poderão ser exigidos, conforme a planilha e a legislação, registro do produto ou estabelecimento, selo de inspeção, autorização do órgão competente, ficha técnica e laudos pertinentes.
- 9.21. Os documentos de habilitação deverão estar válidos e ser emitidos em nome do licitante, ressalvadas as hipóteses legais de emissão exclusiva em nome da matriz ou do fabricante.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1. O valor total estimado da contratação é de R\$ 1.500.750,30 (um milhão, quinhentos mil, setecentos e cinquenta reais e trinta centavos), conforme as médias unitárias apuradas na pesquisa de preços, adotadas como preços unitários máximos no Quadro 1, e a respectiva memória de cálculo, com data-base em 28 de agosto de 2026.
- 10.2. A estimativa deverá estar amparada pela pesquisa de preços e pelo mapa comparativo constantes dos autos, com observância do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação vigente do PNAE. Conforme informado no TR de origem, foram utilizadas três cotações formais, com normalização das embalagens divergentes e critérios de aceitabilidade por item, cuja documentação comprobatória deverá integrar o processo.
- 10.3. As referências de preço, datas de coleta, metodologia estatística, exclusões justificadas e mapa comparativo deverão permanecer documentados nos autos, de forma a permitir a rastreabilidade e o controle.

Reajuste e atualização dos preços registrados

- 10.4. Os preços serão fixos e irrealizáveis por 1 (um) ano contado da data-base do orçamento estimado, fixada em 28 de agosto de 2026.
- 10.5. Após a anualidade, os preços poderão ser reajustados pelo IPCA/IBGE, exclusivamente para obrigações iniciadas após o implemento do interregno, mediante apostilamento, observadas a legislação e a comprovação dos pressupostos aplicáveis.
- 10.6. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em razão de redução dos preços de mercado, força maior, caso fortuito, fato do príncipe, fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, criação ou alteração de tributos com repercussão comprovada e demais hipóteses admitidas pela Lei nº 14.133/2021 e pela regulamentação do sistema de registro de preços.
- 10.7. A solicitação do fornecedor deverá ser instruída com planilha detalhada de custos e documentos contemporâneos que demonstrem o fato gerador, o nexo causal e o impacto efetivo sobre o item, não sendo admitidas alegações genéricas ou baseadas apenas em variação ordinária de mercado.
- 10.8. A revisão extraordinária não se confunde com reajuste anual e dependerá de demonstração dos pressupostos legais. Não se aplica repactuação de custos de mão de obra ao presente fornecimento de bens.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 11.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária será realizada no momento da formalização de cada contratação decorrente da Ata, conforme a disponibilidade de créditos e as fontes de recursos aplicáveis.

- 11.2. As despesas poderão ser custeadas com recursos federais do PNAE e com recursos próprios ou de outras fontes legalmente admitidas, observada a identificação correta da fonte, a vinculação e as regras de prestação de contas.
- 11.3. Cada autorização de fornecimento ou instrumento equivalente dependerá de prévio empenho e da demonstração de adequação orçamentária e financeira.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

Extinção, alterações, casos omissos e foro

- 12.1. A contratação poderá ser extinta nas hipóteses e condições dos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando necessários.
- 12.2. A extinção será, sempre que possível, precedida do balanço dos eventos cumpridos, dos pagamentos efetuados e devidos, das glosas, indenizações e multas, sem prejuízo das providências para assegurar a continuidade do PNAE.
- 12.3. As alterações observarão os arts. 124 a 136 da Lei nº 14.133/2021, mediante termo aditivo ou apostilamento, conforme o caso, e não poderão modificar a essência do objeto.
- 12.4. Os casos omissos serão decididos pelo Município de acordo com a Lei nº 14.133/2021, a legislação do PNAE, as normas sanitárias, o Código de Defesa do Consumidor e os princípios gerais dos contratos administrativos.
- 12.5. Fica eleito o Foro da Comarca competente para o Município de Honório Serpa - PR para dirimir controvérsias decorrentes da execução, ressalvadas as competências constitucionais e as soluções consensuais cabíveis.

Integração dos documentos e encaminhamento

- 12.6. As informações deste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, ressalvadas as hipóteses legais e eventual sigilo temporário do orçamento expressamente justificado no processo.
- 12.7. Integram este Termo de Referência, para todos os fins, a planilha definitiva de itens, o Estudo Técnico Preliminar, a pesquisa de preços, o mapa de riscos e os demais documentos expressamente identificados no edital.
- 12.8. Integram a versão final deste Termo de Referência o Quadro 1 - Itens, Especificações, Quantidades e Preços Máximos, com as especificações técnicas integrais, e o Anexo I - Marcas Pré-Aprovadas. O edital deverá reproduzir o procedimento de amostras e manter a correspondência dos 152 itens com o mapa de preços.
- 12.9. Submete-se o presente Termo ao Departamento de Licitações e Contratos para instrução do edital e dos instrumentos decorrentes, com posterior encaminhamento à autoridade competente e observância das aprovações e análises cabíveis antes da fase externa.

Honório Serpa - PR, 08 de setembro de 2026.

Michele Costa Negri
Nutricionista - Departamento Municipal de Educação
Responsável pela elaboração do Termo de Referência

ANEXO I - MARCAS PRÉ-APROVADAS

As marcas listadas são referências já avaliadas e não restringem a competição. Marca não relacionada poderá ser ofertada, desde que atenda integralmente ao Quadro 1 e seja previamente homologada por meio de amostra, quando aplicável. Itens não constantes deste quadro não possuem marca pré-aprovada.

Item	Produto	Marcas pré-aprovadas
4	AÇAFRÃO-DA-TERRA (cúrcuma)	Incas; Beck; Beija flor
5	ACHOCOLADO EM PÓ	Apti; Nestlé
6	AÇÚCAR DE BAUNILHA	Incas; Beck; Beija flor
7	AÇÚCAR REFINADO – características técnicas	União; Alto alegre; Caravelas
8	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% stevia	Lowçugar; Linea; Natus
10	AMENDOIM – tipo 1	Yoki; Zaeli; Select
11	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho	Maizena; Apti; Zaeli
12	ARROZ BRANCO (AGULINHA) – características técnicas	Prato Fino; Tio João; Rampinelli
13	ARROZ INTEGRAL – características técnicas	Prato Fino; Sabor Sul; Rampinelli
14	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – características técnicas	Prato Fino; Dellarroz; Rampinelli
16	BANHA DE ORIGEM ANIMAL refinada ou semirrefinada	Frimesa; Aurora; Sadia
20	BEBIDA LÁCTEA	Nestlé; Frimesa; Batavo
22	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE	Liane; Piccinini
23	BISCOITO DOCE SORTIDO - contendo	Parati; Isabela; Orquídea
24	BISCOITO DOCE TIPO “MARIA”	Marilan; Isabela; Orquídea
26	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de matérias primas...	Marilan; Isabela; Orquídea
29	BISCOITOS TIPO ROSQUINHAS SABOR CHOCOLATE	Liane
31	CACAU EM PÓ	Apti; Dr. Oetcker; Nestlé
32	CAFÉ torrado e moído	Melitta; Coamo
34	CAMOMILA DESIDRATADA, destinada ao preparo de infusões	Incas; Beck; Beija flor
35	CANELA EM PÓ	Incas; Beck; Beija flor
36	CANJICA BRANCA – de primeira qualidade	Yoki; Zaeli; Pinduca
51	CHÁ SABORES	Dr. Oetcker; Leão; Chá mate 81
53	COCO RALADO DESIDRATADO	Sococo; Menina; Ducoco
54	COLORAU EM PÓ - produto obtido a partir da semente de urucum (Bixa orellana)	Incas; Beck; Beija flor
56	CRAVO DA ÍNDIA - Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data...	Incas; Beck; Beija flor

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Produto	Marcas pré-aprovadas
57	CREME DE LEITE UHT – tradicional, 200 g	Piracanjuba; Nestlé; Frimesa
58	CREME DE LEITE – zero lactose, 200 g	Piracanjuba; Nestlé; Frimesa
60	CREME VEGETAL OU MARGARINA SEM LEITE – sem sal	Becel; Qualy
61	CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM CASEÍNA – sem sal	Becel; Qualy
62	ERVA-DOCE desidratada	Incas; Beck; Beija flor
63	ERVILHA CONGELADA – ingredientes	Lar; Seara; Copacol
64	EXTRATO DE TOMATE – características técnicas	Dajuda; Barilla; Tumateria
65	FARINHA DE ARROZ BRANCO	Naturallife; Vital; Urbano
66	FARINHA DE AVEIA	Apti; Yoki; Vitao
67	FARINHA DE MILHO	Yoki; Pinduca; Indiana
68	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Dona benta; Anaconda; Koene
69	FARINHA DE TRIGO PURA– características técnicas	Dona benta; Anaconda; Koene
70	FEIJÃO CARIOCA – Tipo I	Urbano; Caldo bom; Kicaldo
71	FEIJÃO PRETO – Tipo I	Urbano; Caldo bom; Kicaldo
72	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ – características técnicas	Fleischmann; Apti; Saf-instant
73	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – características técnicas	Apti; Royal; Dona benta
74	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	Alca foods; Sinhá; Nestlé
75	FLOCOS DE MILHO NATURAL SEM AÇÚCAR	Alca foods; Yoki; Nestlé
76	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA	Nestlé; Danone; Mead johnson
77	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO	Nestlé; Danone; Mead johnson
78	FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE A BASE DE LEITE DE VACA Fórmula infantil...	Nestlé; Danone; Mead johnson
79	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES	Nestlé; Danone; Mead johnson
80	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEÍNAS ISOLADA DE SOJA Fórmula...	Nestlé; Danone; Mead johnson
81	FUBÁ, amarelo	Yoki; Dalla; Zaeli
86	IOGURTE INTEGRAL ZERO LACTOSE- sabor morango	Itambé; Vigor; Piá
87	IOGURTE NATURAL- Embalagem plástica	Itambé; Batavo; Nestlé
90	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE	Piracanjuba; Frimesa; Nestlé
91	LEITE CONDENSADO	Piracanjuba; Frimesa; Nestlé
92	LEITE DE COCO	Menina; Sococo; Ducoco

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Produto	Marcas pré-aprovadas
94	LEITE INTEGRAL UHT – Leite de vaca	Piracanjuba; Frimesa; Piá
95	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE	Piracanjuba; Frimesa; Nestlé
96	LENTILHA – Tipo I	Yoki; Kicaldo; Zaeli
99	LOURO	Incas; Beck; Beija flor
101	MACARRÃO ALFABETO – massa com ovos com formato de letrinhas	Amália; Gallo; Renata
102	MACARRÃO CABELO DE ANJO – massa com ovos tipo cabelo de anjo	Parati; Isabela; Renata
103	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN – tipo parafuso, 500 g	Urbano; Amalia; Renata
104	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN – tipo espaguete, 500 g	Urbano; Amalia; Renata
105	MACARRÃO ESPAGUETE – macarrão espaguete com ovos	Parati; Isabela; Renata
106	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO	Parati; Rosane; Renata
107	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Parati; Roberta; Renata
108	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO	Paulista; Roberta; Renata
111	MANTEIGA PURA E SEM SAL	Itambé; Qualy; Tirol
113	MARGARINA COM SAL – óleo vegetal líquido e interesterificados	Qualy; Becel; Vigor
114	MASSA DE PASTEL- embalagem de polietileno atóxico	Romanha; Massaleve; Pasioli
115	MASSA PARA PIZZA	Estrela; Ditalia; Mezzani
118	MILHO PARA PIPOCA	Yoki; Zaeli; Pinduca
119	MILHO VERDE congelado – ingredientes	Lar; Bonduelle; Copacol
120	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEN – açúcar	Apti; Vitao; Amafil
122	MIX PARA PÃO SEM GLÚTEN TRADICIONAL – farinha de arroz	Vitão; Aminna; Tio João
124	NATA, Creme de leite pasteurizado e estabilizante carragena (INS 407)	Frimesa; Santa Clara; Piá
126	ÓLEO DE SOJA – características técnicas	Coamo; Soya; Liza
127	ORÉGANO – produto em folhas secas e trituradas	Incas; Beck; Kitano
129	PÃO DE FORMA – pão de forma tradicional	Visconti; Pullman; Panco
136	POLVILHO AZEDO - Empacotado em plástico atóxico	Yoki; Zaeli; Prata
137	POLVILHO DOCE - Empacotado em plástico atóxico	Yoki; Zaeli; Prata
138	PRESUNTO COZIDO	Perdigão; Seara; Aurora
139	QUEIJO MUSSARELA	Aurora; Frimesa; Santa Clara
140	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE	Santa Clara; Frimesa; Tirol

PREFEITURA MUNICIPAL DE HONÓRIO SERPA - PR

Item	Produto	Marcas pré-aprovadas
141	QUIRERA – características técnicas	Caldo bom; Zaeli; Dalla
142	REQUEIJÃO CREMOSO – tradicional, 200 g	Itambé; Vigor; Santa Clara
143	REQUEIJÃO CREMOSO – zero lactose, 200 g	Itambé; Vigor; Santa Clara
145	SAGU – produto alimentício obtido do amido de mandioca	Yoki; Prata; Apti
146	SAL IODADO – refinado	Diana; Cisne; Apolo
147	SALSICHA TIPO HOT DOG DE CARNE BOVINA	Perdigão; Frimesa; Sadia
148	SUCO DE UVA INTEGRAL	Aurora; Campo largo; Del valle
152	VINAGRE DE ALCOOL COLORIDO - fermentado	Castelo; Koller; Chemim



Assinado eletronicamente por:
MICHELE COSTA NEGRI
 070.623.239-93
 15/09/2026 08:55:02

assinado
eletronicamente

Assinatura digital avançada.

MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

**Município de Honório Serpa**

Processo Administrativo nº 82/2026

Ata de Registro de Preços nº XX/2026

O Município de Honório Serpa, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 95.585.444.0001/42, sediado na Rua Elpídio dos Santos, nº 541, Honório Serpa, Estado do Paraná, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Senhor João Carlos Garbin, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob o nº 960.433.779-34, doravante denominado CONTRATANTE, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico nº 23/2026, Processo Administrativo nº 82/2026, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À EXECUÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, MEDIANTE PREGÃO ELETRÔNICO, COM FORNECIMENTO PARCELADO CONFORME CRONOGRAMA DO DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA ATENDIMENTO DOS ESTUDANTES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA - PR**, especificado(s) no(s) itens do Termo de Referência, anexo do *Edital de Licitação* nº 23/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Fornecedor: xx, com endereço: xx. CIDADE: xx
ESTADO: xx, CEP: xx.
Telefone: xx E-mail: xx

Item	Produto	Marca	Un.	Qtd.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	ABACAXI, de primeira qualidade, íntegro. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	1.000		

2	ABÓBORA CABOTIÁ, tenra, íntegra, de primeira qualidade. (Entrega conforme cronograma que será apresentado na hora da semana e será entregue também por semana).		Kg	400		
3	ABOBRINHA, tenra, íntegra, de primeira qualidade. (Entrega conforme cronograma que será apresentado na hora da semana e será entregue também por semana).		Kg	200		
4	AÇAFRÃO-DA-TERRA (cúrcuma), em pó, 100% puro, obtido a partir do rizoma da planta Curcuma longa L., seco e moído. Produto de coloração amarela intensa e uniforme, sabor característico, isento de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou qualquer outro corpo estranho. Deve estar livre de corantes artificiais, umidade excessiva e aditivos químicos. Produto não transgênico, livre de glúten e lactose. Embalagem plástica, atóxica, de 50g.		Pct	100		
5	ACHOCOLADO EM PÓ, solúvel, instantâneo, contendo cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. Fonte de vitaminas, cálcio e ferro. Não deve conter glúten. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados. Embalagem firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, contendo mínimo 700g. Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	120		
6	AÇÚCAR DE BAUNILHA, (ou açúcar baunilhado), composto à base de açúcar refinado ou cristal e aroma natural ou sintético de baunilha (Vanilla planifolia), com sabor e odor característicos. Produto seco, granulado, de coloração branca a levemente amarelada, homogêneo, isento de grumos, umidade excessiva, impurezas ou substâncias estranhas. Pode conter extrato natural ou essência aromatizante de baunilha, desde que declarado no rótulo. Produto livre de glúten, lactose e conservantes artificiais. Embalagem de 40g.		Und	40		
7	AÇÚCAR REFINADO – características técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatório, Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 5 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	200		
8	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 60 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.		Und	10		
9	ALHO – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	120		

10	AMENDOIM – tipo 1. Isento de substâncias nocivas, parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 500g. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. SEM GLÚTEN		Pct	100		
11	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	120		
12	ARROZ BRANCO (AGULINHA) – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	100		
13	ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Kg	50		
14	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	1.000		
15	BANANA CATURRA – de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com cascas sãs, sem rupturas, com tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	5.000		
16	BANHA DE ORIGEM ANIMAL refinada ou semirrefinada, de coloração branca ou levemente amarelada, textura firme em temperatura ambiente e consistência pastosa ao calor. Produto de origem animal, obtido a partir da gordura do suíno, com odor e sabor característicos, isento de impurezas, ranço, umidade excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Rotulagem obrigatória: nome do produto, peso líquido, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e número do registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), conforme legislação sanitária vigente. Embalagem de 1 kg.		Kg	100		

17	BATATA DOCE- lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	250		
18	BATATA INGLESA – lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	2.500		
19	BATATA SALSA - lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	350		
20	BEBIDA LÁCTEA, pronta para o consumo, elaborada a partir de leite e/ou derivados lácteos (como soro de leite) com adição de ingredientes opcionais como polpas ou preparados de frutas, açúcar e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Produto de coloração, sabor e aroma característicos, com textura homogênea, isento de grumos, separação de fases, fermentação ou qualquer sinal de deterioração. Resfriado no máximo 10º C Prazo de validade 45 dias. Rotulagem obrigatória: nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, CNPJ do fabricante e registro no órgão competente (MAPA ou ANVISA). Embalagem de 900 ml.		Und	1.000		
21	BETERRABA – nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	900		
22	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenado, zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, proteinase, metabissulfito de sódio, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400 g.		Pct	20		

23	BISCOITO DOCE SORTIDO - contendo: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, cacau em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico, corante caramelo e aromatizantes. Informações sobre alergênicos: este produto pode conter traços de leite e amendoim. Contém glúten. (Embalagem com 600 g)		Pct	150		
24	BISCOITO DOCE TIPO "MARIA". Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, cacau em pó, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico, corante caramelo e aromatizantes. Informações sobre alergênicos: este produto pode conter traços de leite e amendoim. Contém glúten. Embalagem com 740 g.		Pct	250		
25	BISCOITO SALGADO – tipo Cream Cracker, isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem plástica, atóxica, contendo 370g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	250		
26	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 350g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	100		
27	BISCOITO TIPO "MARIA" SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hydrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400g.		Kg	50		
28	BISCOITO TIPO ROSQUINHAS SABOR COCO, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, estabilizantes lecitina de soja, aroma de coco, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, aroma de baunilha, coco ralado, aroma de leite condensado, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400g.		Pct	5		

29	BISCOITOS TIPO ROSQUINHAS SABOR CHOCOLATE, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, corante caramelo, estabilizantes lecitina de soja, cacau em pó, aroma de cacau com baunilha, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. isento de produtos de origem animal. Embalagem de 400g.		Pct	5		
30	BRÓCOLIS, de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescerem, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa. Embalados individualmente em sacos transparente de polietileno, com maços de no mínimo 200 gramas.		Kg	800		
31	CACAU EM PÓ, 100% puro, sem adição de açúcar, aromatizantes, corantes ou conservantes. Produto obtido da amêndoa do cacau torrada, prensada e moída, de coloração marrom escura uniforme, sabor e aroma intensos e característicos do cacau natural. Produto isento de glúten, lactose e ingredientes de origem animal. Sem adição de gorduras hidrogenadas ou produtos químicos. Deve estar livre de umidade excessiva, grumos, sujidades ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem plástica ou laminada, resistente, hermeticamente fechada, própria para o acondicionamento de alimentos. 200 g		Cx	300		
32	CAFÉ torrado e moído, método de torração tradicional de primeira qualidade, isento de impurezas, grãos carbonizados, matérias estranhas, odores ou sabores anormais. Produto com aroma e sabor característicos, coloração uniforme e sem adição de quaisquer outros ingredientes ou aditivos. Embalado a vácuo, dupla proteção, embalagem secundária caixa de papel, embalagem com 500 gramas. Ter selo de qualidade ABIC. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.		Cx	350		
33	CAQUI FUYU- In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.		Kg	1.000		
34	CAMOMILA DESIDRATADA, destinada ao preparo de infusões, composta por capítulos florais secos de Matricaria recutita L. (camomila verdadeira), isenta de adição de outras ervas, corantes, conservantes, aromatizantes artificiais ou qualquer substância estranha à planta. Produto com aroma suave, característico da camomila, coloração amarela clara, livre de mofo, insetos ou sujidades visíveis. Embalagem e 100 g		Und	50		

35	CANELA EM PÓ, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 35g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	30		
36	CANJICA BRANCA – de primeira qualidade, grupo: misturada - subgrupo: despelculado - classe branca – SEM GLÚTEN. tipo I. Embalagem com 500 g.		Pct	300		
37	CARNE BOVINA – ACÉM em pedaço inteiro, sem recortes, sem osso, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	1.400		
38	CARNE BOVINA - ALCATRA - sem ossos, pedaço inteiro, sem recorte, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	400		
39	CARNE BOVINA – COXÃO MOLE –de 1ª qualidade sem ossos, pedaço inteiro, sem recorte, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	600		

40	CARNE BOVINA – FRALDINHA, em pedaço inteiro, sem recortes, sem ossos, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	600		
41	CARNE BOVINA – MÚSCULO, pedaço inteiro, sem recorte. sem ossos, in natura, resfriada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	1.000		
42	CARNE BOVINA MOÍDA, de 1ª qualidade – tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal.		Kg	1.000		
43	CARNE BOVINA MOÍDA, de 2ª qualidade – tipo acém, paleta ou músculo in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal.		Kg	1.800		

44	CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO E SEM DORSO – congelada, in natura. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	4.100		
45	CARNE DE FRANGO, PEITO DE FRANGO COM OSSO – sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	2.500		
46	CARNE SUÍNA, TIPO BACON – defumado em peça. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica a vácuo, deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	50		
47	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SUÍNO – em pedaço inteiro, sem recortes. sem pele, in natura, sem gordura, resfriado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	2.700		

48	CARNE DE PEIXE, TIPO FILÉ DE TILÁPIA, sem espinhos/espinhas, pele ou gordura, de 1ª qualidade, com ausência de sinais de descongelamento ou cristais de gelo. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE). Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	1.000		
49	CEBOLA, “in natura” de 1ª qualidade - tamanho médio - íntegra em perfeitas condições de consumo-limpa, brilhante, tenra e sem manchas. Entrega conforme cronograma apresentado no ato da compra.		Kg	500		
50	CENOURA – nova, sem folhas, de primeira qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	1.000		
51	CHÁ SABORES: Chá em sachê, composto por folhas, flores ou frutos desidratados, selecionados e próprios para infusão em água quente. Produto natural, isento de adição de açúcares, corantes, conservantes, aromatizantes artificiais ou qualquer substância estranha. Pode conter sabores diversos, tais como: pêssego, canela, laranja, maçã. Caixa com 25 sachês. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		Cx	200		
52	CHUCHU, de coloração uniforme, livre de materiais terrosos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		Kg	300		
53	COCO RALADO DESIDRATADO, SEM AÇÚCAR– produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100 g do produto.		Pct	50		
54	COLORAU EM PÓ - produto obtido a partir da semente de urucum (Bixa orellana), moída Produto com coloração vermelho-alaranjada intensa, sabor e aroma suaves, isento de umidade excessiva, grumos, impurezas, sujidades, corantes artificiais, conservantes ou qualquer substância estranha. Embalagem com 500g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	200		

55	COUVE-FLOR, de primeira qualidade, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie e grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, folhas inteiras, de coloração uniforme e sem manchas, turgescer, intactas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa. Embalados individualmente em sacos transparente de polietileno, com maços de no mínimo 200 gramas.		Kg	500		
56	CRAVO DA ÍNDIA - Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 10g do produto.		Pct	40		
57	CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	200		
58	CREME DE LEITE, ZERO LACTOSE, para dietas com restrição a lactose. Ingredientes: creme de leite, soro de leite em pó, enzima lactase e estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio A. Embalagem com 200g.		Und	100		
59	CREME DE SOJA/ CREME VEGETAL COM SOJA. Ingredientes: Água, gordura vegetal hidrogenada, proteína isolada de soja, maltodextrina, amido modificado, cloreto de sódio (sal), mistura de espessantes e estabilizantes (amido modificado, estabilizantes carboximetilcelulose sódica, carragena e espessantes goma guar e mono e diglicerídeos de ácidos graxos), aromatizante e corante natural urucum. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200g, UHT.		Cx	20		
60	CREME VEGETAL ou MARGARINA, sem sal, contendo Água, Óleo Vegetal, Vitaminas E, A e D, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Polirricinoleato Poliglicerol, Conservadores Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante (Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga), Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Antioxidantes TBHQ e BHT e Corantes Urucum e Cúrcuma. Embalagem de 500 g.		Pt	80		
61	CREME VEGETAL SEM LEITE, sem caseína, sem sal, contendo Água, Óleo Vegetal, Vitaminas E, A e D, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Polirricinoleato Poliglicerol, Conservadores Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio, Acidulante Ácido Cítrico, Aromatizante (Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga), Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Antioxidantes TBHQ e BHT e Corantes Urucum e Cúrcuma. Embalagem de 500 g		Pt	30		

62	ERVA-DOCE desidratada, composta exclusivamente das sementes secas da planta Foeniculum vulgare, íntegra, limpa, isenta de impurezas, insetos, fragmentos, umidade excessiva, sujidades e odores estranhos ao produto. Deve apresentar coloração característica (verde-claro a verde-oliva), aroma e sabor típicos e agradáveis. Embalada em embalagem hermética, resistente, atóxica, lacrada, com rotulagem legível contendo: nome do produto, lote, data de fabricação, validade, CNPJ do fabricante/fornecedor, origem e modo de conservação. Embalagem de 15g		Pct	30		
63	ERVILHA CONGELADA – ingredientes: ervilha, água, e sal, sem conservantes. Embalagem com peso líquido de 300g, deve estar intacta, resistente, vedada. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.		Pct	100		
64	EXTRATO DE TOMATE – características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. Embalagem: Lata integral de 850g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Lata	120		
65	FARINHA DE ARROZ BRANCO, de sabor neutro, sem glúten e recomendado para celíacos. Embalagem de 1 Kg.		Kg	50		
66	FARINHA DE AVEIA, validade mínima 10 meses a contar da entrega embalagem de vidro com tampa de alumínio, contendo 500g.		Und	50		
67	FARINHA DE MILHO, TIPO BIJU, branca, Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 1 kg do produto.		Kg	400		
68	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	50		
69	FARINHA DE TRIGO PURA– características técnicas: Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	100		
70	FEIJÃO CARIOCA – Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		Kg	100		

71	FEIJÃO PRETO – Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.		Kg	1.600		
72	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ – características técnicas: fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo e substâncias nocivas. Isento de glúten. Embalagem: hermeticamente fechada (vácuo), contendo 125g em envelopes aluminizados. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	50		
73	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Isento de glúten. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100 g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	50		
74	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR, características técnicas: Flocos de Milho com açúcar mascavo, tipo cereal matinal. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, Embalagens de 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	200		
75	FLOCOS DE MILHO NATURAL SEM AÇÚCAR, características técnicas: Flocos de Milho SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, tipo cereal matinal. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, Embalagens de 500g. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	400		
76	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, para lactentes de 0 a 6 meses, com proteínas modificadas em sua relação proteína do soro do leite/caseína sem sacarose, com adição de DHA e ARA, e nucleotídeos. O produto deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Lata de 400 gramas.		Lata	100		
77	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, para lactantes de 6 a 12 meses, adicionada de parabióticos, DHA, ARA e nucleotídeos. O produto deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Lata 800g		Lata	250		

78	FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE A BASE DE LEITE DE VACA Fórmula infantil especial, para lactentes de 0 a 12 meses, isenta de lactose, carboidrato 100% maltodextrina, com soro de leite e caseína como fonte proteica com DHA e ARA, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Lata 400 g.		Lata	80		
79	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES, QUE APRESENTAM REGURGITAÇÃO- Fórmula Infantil para lactentes que apresentam episódios de regurgitação, com predominância de caseína, em relação às proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro e vitaminas, que apresentem em sua composição: lactose e amido, com fonte de carboidrato. Lata 800 g.		Lata	50		
80	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEINAS ISOLADA DE SOJA Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Primária: Latas de 0,4 a 0,8 kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente		Lata	50		
81	FUBÁ, amarelo. Embalagem plástica contendo 1 kg, livre de parasitas, substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. NÃO CONTÉM GLÚTEN		Kg	1.200		
82	GOIABA - 1ª qualidade - peso médio 60g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas, sem batidas e amassados.		Kg	200		
83	GRAO DE BICO- de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalagem de 500 gr, com validade mínima de 4 meses.		Pct	100		
84	HAMBURGUER BOVINO: Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica, deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, congelado, com peso unitário de 120 gr. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	200		

85	IOGURTE DE SOJA sabor morango ou ameixa. Ingredientes: Água, açúcar, extrato de soja, polpa de ameixa, amido modificado, fosfato tricálcico, aromatizantes, conservante sorbato de potássio, fermento e espessante goma guar. Garrafinhas com 180 ml. Com validade de, no mínimo de 20 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.		Und	100		
86	IOGURTE INTEGRAL ZERO LACTOSE- sabor morango, Ingredientes: Leite Reconstituído Integral e/ou Leite Pasteurizado Integral, Preparado de Morango (Água, Polpa de Morango, Amido Modificado, Aromatizantes, Corante Natural Carmim, Espessantes Goma Xantana e Goma Guar, Conservador Sorbato de Potássio, Acidulante Ácido Cítrico e Edulcorante Sucralose), Amido Modificado, Enzima Lactase, Fermento Lácteo e Espessante Gelatina. Embalagem com 6 unidades, contendo 540g.		Bdj	100		
87	IOGURTE NATURAL- Embalagem plástica, tipo copo contendo 160 ml, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.		Und	500		
88	KIWI - de primeira qualidade, casca sã, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	500		
89	LARANJA PÊRA, tenra, íntegra, de primeira qualidade. Com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	3.000		
90	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE, validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em embalagem tetrapack com 395 g.		Und	50		
91	LEITE CONDENSADO, leite condensado; composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional); de consistência cremosa e textura homogênea; validade mínima 10 meses a contar da entrega acondicionada em embalagem tetrapack com 395 g.		Und	100		
92	LEITE DE COCO, validade mínima 10 meses a contar da entrega embalagem de vidro com tampa de alumínio, contendo 200ml.		Und	200		

93	LEITE DE SOJA - UHT, bebida de soja feita a partir dos grãos de soja. Produzido misturando os grãos secos de soja com água e depois os triturando. Não possuir colesterol, por ser um produto de origem vegetal, nem lactose. Acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto.		Lt	200		
94	LEITE INTEGRAL UHT – Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada com sistema de fechamento com rosca, contendo 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.		Lt	5.000		
95	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE, Ingredientes: Leite, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. em caixa cartonada com sistema de fechamento com rosca, contendo 1 litro, validade até 4 meses		Litro	350		
96	LENTILHA – Tipo I, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 500g do produto. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	200		
97	LINGUIÇA CALABRESA: resfriada e defumada. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: plástica a vácuo, deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		Kg	200		
98	LIMÃO, TAITI de boa qualidade, sem fermentos, firmes, maduras e com coloração uniforme		Kg	50		
99	LOURO, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 5 gramas.		Pct	50		
100	MAÇÃ FUJI – de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.		Kg	3.000		

101	MACARRÃO ALFABETO – massa com ovos com formato de letrinhas. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	350		
102	MACARRÃO CABELO DE ANJO – massa com ovos tipo cabelo de anjo. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	400		
103	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN, tipo parafuso, ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Embalagem com 500g.		Und	500		
104	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN, tipo espaguete, ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Embalagem com 500g.		Und	500		
105	MACARRÃO ESPAGUETE – macarrão espaguete com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	2.000		
106	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	250		
107	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, com ovos, trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	1.000		
108	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO, com ovos, trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Pct	350		
109	MAMÃO FORMOSA – “ in natura” de primeira qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	3.000		

110	MANGA, tipo rosa, “in natura” de primeira qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	3.000		
111	MANTEIGA PURA E SEM SAL. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.		Un	100		
112	MARACUJÁ - In Natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegros.		Kg	400		
113	MARGARINA COM SAL – óleo vegetal líquido e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó, vitamina A, com 80% de lipídeo na sua composição – Embalagem de 500 g.		Pt	50		
114	MASSA DE PASTEL- embalagem de polietileno atóxico, pacote com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 1 mês a contar da data da entrega. Embalagem com 500 g.		Und	100		
115	MASSA PARA PIZZA, unidade de 150gr embalada, com diâmetro de aproximadamente 30 cm, fresca, de excelente qualidade, com rótulo, informação nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 4 meses.		Und	300		
116	MELANCIA – de primeira qualidade, madura casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	3.000		
117	MELÃO – de primeira qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	3.000		
118	MILHO PARA PIPOCA, tipo I, duro classe amarelo. Embalagem com 500g.		Pct	100		
119	MILHO VERDE congelado – ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem com peso líquido de 300g, deve estar intacta, resistente, vedada. Prazo de validade mínimo 1 ano a contar a partir da data de entrega.		Pct	100		

120	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEN – açúcar, amido de milho, farinha de arroz, fécula de mandioca, cacau, mix de emulsificantes, sal, fermento químico. Sabores diversos (a escolher). Embalagem 300g. NÃO CONTÉM GLÚTEN NEM LACTOSE.		Pct	30		
121	MISTURA PRONTA PARA PÃO – farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1 Kg. Deve apresentar ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima: 1 ano.		Pct	40		
122	MIX PARA PÃO SEM GLÚTEN TRADICIONAL – farinha de arroz, amidos, açúcar, sal hipossódico, espessante goma xantana, estabilizante INS 464 e emulsificantes INS 471. Não contém glúten. Embalagem 300g.		Pct	50		
123	MORANGO - de primeira qualidade, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em bandejas de 250 g.		Kg	400		
124	NATA, Creme de leite pasteurizado e estabilizante carragena (INS 407). Embalagem 200 g. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega. Produto refrigerado.		Pt	50		
125	NOZ MOSCADA, GRÃO, isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens de 7g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.		Und	30		
126	ÓLEO DE SOJA – características técnicas: óleo de soja 100% natural. Embalagem: PET com 900 ml. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Lt	1.000		
127	ORÉGANO – produto em folhas secas e trituradas, livre de talos grossos, com coloração verde a verde-acinzentada, aroma e sabor característicos, forte e agradável. Embalagem atóxica de 100 g.		Pct	80		
128	OVOS VERMELHO– características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade. Entrega em dúzias.		Dz	3.000		
129	PÃO DE FORMA – pão de forma tradicional, tipo branco, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem adição de corantes ou conservantes artificiais. Produto macio, fresco, fatiado, embalado em saco plástico apropriado para alimentos, com sistema de vedação tipo "fecho rápido" ou equivalente. Deve apresentar coloração uniforme, odor e sabor característicos, livre de mofo, fermentação excessiva ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem: de 500 g, com rótulo contendo data de fabricação, validade, composição e CNPJ do fabricante.		Und	500		

130	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – pão de forma sem glúten, destinado ao consumo por pessoas com restrição alimentar ao glúten (celíacos ou intolerantes). Produto pronto para o consumo, fatiado, com textura macia, sabor suave e coloração uniforme. Deve ser produzido em ambiente controlado e livre de contaminação cruzada, conforme normas da ANVISA para produtos sem glúten. Elaborado com farinhas alternativas (ex: arroz, milho, mandioca, grão-de-bico), enriquecido com ferro e ácido fólico, sem lactose, sem conservantes artificiais e sem adição de corantes.. Embalagem 300 gr.		Und	50		
131	PERA – in natura, de 1ª qualidade - semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.		Kg	2.000		
132	PÊSSEGO – in natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.		Kg	500		
133	PIMENTÃO VERDE, tamanho médio, sem ferimentos, sem manchas e coloração uniforme. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem		Kg	50		
134	PINHÃO, de 1ª qualidade –maduro, de coloração uniforme, sem falhas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	300		
135	PITAIA – in natura, de 1ª qualidade - semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas.		Kg	300		
136	POLVILHO AZEDO - Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – Embalagem 500 g, termosseladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade (mínima de seis meses a contar da data de fabricação).		Pct	200		
137	POLVILHO DOCE - Empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal – Embalagem 500 g, termosseladas, contendo informações do fabricante, lote e data de validade (mínima de seis meses a contar da data de fabricação).		Pct	200		
138	PRESUNTO COZIDO, fatiado. Produto livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações, embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Com registro no SIF ou SIE.		Kg	200		

139	QUEIJO MUSSARELA, fatiado. Produto elaborado unicamente com leite de vaca pasteurizado, com aspecto de massa semidura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. Embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento, com registro no SIF ou SIE.		Kg	400		
140	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE, fatiado. Destinado para aqueles que tem intolerância à lactose, com aspecto de massa semidura, cor branca creme homogêneo, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Embalagem de 150 g.		Pct	100		
141	QUIRERA – características técnicas: subproduto do milho, de cor amarela, fina. Embalagem: pacotes de polietileno transparente atóxico com 500g. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo de 12 meses. NÃO CONTÉM GLÚTEN		Pct	1.000		
142	REQUEIJÃO CREMOSO – requeijão cremoso, elaborado a partir de leite e derivados, com textura homogênea e cremosa, sabor suave, cor branca ou levemente amarelada, isento de grumos, crostas, fermentações, contaminantes ou qualquer sinal de alteração. Seguir legislação vigente. Embalagem integral de 200g		Unid	50		
143	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE – requeijão cremoso zero lactose, produzido a partir de leite e derivados, isento de lactose por meio da adição de enzima lactase. Produto destinado a pessoas com restrição alimentar à lactose, com textura cremosa, sabor suave, coloração uniforme e isento de grumos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Seguir legislação vigente. Embalagem integral de 200g		Unid	20		
144	REPOLHO VERDE, de primeira qualidade, aproximadamente 1 kg por cabeça, íntegro em perfeitas condições de consumo - tenro e sem manchas.		Kg	500		
145	SAGU – produto alimentício obtido do amido de mandioca, apresentado na forma de pequenas esferas (pérolas), de coloração branca ou levemente translúcida. Deve estar seco, isento de impurezas, umidade excessiva, odores e sabores estranhos. Produto não fermentado, livre de aglutinantes ou aditivos não permitidos. Embalado em saco plástico ou embalagem apropriada, resistente e hermeticamente fechado, com rotulagem contendo data de validade, lote, CNPJ do fabricante e informações nutricionais conforme legislação vigente da ANVISA. Não contém glúten. Embalagem com 500g.		Pct	100		
146	SAL IODADO – refinado, de primeira qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.		Kg	350		

147	SALSICHA TIPO HOT DOG DE CARNE BOVINA, proveniente de animais da espécie bovina, sem pimenta, congelada. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do fabricante contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.		Kg	250		
148	SUCO DE UVA INTEGRAL, tinto, 100% natural,) elaborado somente c/ uvas, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico e não fermentado. Embalagem de vidro. Contendo a data de fabricação e Validade mínima de 1 ano. Garrafa de 1,5 Lt.		Und	300		
149	TOMATE, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		Kg	1.200		
150	UVA COLONIAL, in natura, 1ª qualidade, fresco, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas.		Kg	800		
151	VAGEM, de primeira qualidade, vagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, limpas, verde brilhantes, tenra e sem manchas. Embaladas em sacos de polietileno em até 1 kg.		Kg	200		
152	VINAGRE DE ALCOOL COLORIDO - fermentado, acético de álcool, hidratado e água. Conservador INS 224, corantes naturais 150 C e 140 D, vinagre simples, acidez 4,2% e não contém glúten. Embalagem de 750 ml.		Und	500		
VALOR TOTAL						R\$

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

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(a) *[órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços]*.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

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

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

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

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

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para o Registro de Preços, sendo esse o IPCA/IBGE, exclusivamente para obrigações iniciadas após o implemento do interregno, mediante apostilamento, observadas a legislação e a comprovação dos pressupostos aplicáveis.

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

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

Honório Serpa – PR, xx de xxxxxxxx de 2026.

Assinaturas

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA

João Carlos Garbin

Prefeito Municipal

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

xxxxxxxxxxxxxx

Representante Legal



**MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA - PARANÁ
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1. Objeto: **Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, mediante licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica, com julgamento por item e fornecimento parcelado, conforme cronograma expedido pelo Departamento Municipal de Educação, para atendimento dos estudantes da rede municipal de ensino de Honório Serpa - PR.**

1.2. Natureza do objeto: aquisição de bens comuns de consumo, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definíveis por especificações usuais de mercado, cujo fornecimento ocorrerá de forma parcelada durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

1.3. Unidade requisitante: Departamento Municipal de Educação do Município de Honório Serpa - PR.

1.4. Instrumento de planejamento: contratação prevista no Plano de Contratações Anual, item nº 28.

2. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE ETP

Servidor(a): Michele Costa Negri.

Unidade: Departamento Municipal de Educação.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A alimentação escolar constitui direito dos estudantes da educação básica pública. A contratação é necessária para assegurar a continuidade da oferta de refeições durante o período letivo, em quantidade e qualidade compatíveis com as necessidades dos estudantes matriculados na rede municipal de ensino.

3.2. O problema administrativo a ser solucionado consiste em manter o abastecimento regular das unidades responsáveis pela alimentação escolar, evitando descontinuidade dos cardápios, substituições improvisadas, perdas nutricionais, compras emergenciais e comprometimento do processo de aprendizagem. A demanda envolve gêneros perecíveis, refrigerados, congelados e não perecíveis, com diferentes periodicidades de entrega, condições de armazenamento e prazos de validade.

3.3. As aquisições deverão observar os cardápios elaborados pelo nutricionista Responsável Técnico do PNAE, a faixa etária dos estudantes, o número de refeições ofertadas, os estudantes com necessidades alimentares específicas, a cultura alimentar regional, a sazonalidade, a aceitabilidade e a disponibilidade de estoque.

3.4. A ausência da contratação poderá ocasionar desabastecimento, interrupção ou redução da qualidade das refeições, descumprimento dos cardápios, aumento de custos por aquisições urgentes, desperdício de recursos públicos e prejuízos à segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

4. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual do Município, no item nº 28, e está alinhada ao planejamento do Departamento Municipal de Educação, ao calendário escolar, aos cardápios do PNAE e às dotações orçamentárias destinadas à manutenção da alimentação escolar.

4.2. A utilização do Sistema de Registro de Preços é compatível com o planejamento anual, pois as quantidades são estimadas e o consumo efetivo varia conforme matrículas, frequência, cardápios, sazonalidade, estoque, calendário e aquisições realizadas por chamada pública da agricultura familiar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações, unidades de fornecimento, padrões de identidade e qualidade, condições de embalagem, rotulagem, inspeção, conservação e validade estabelecidas no Termo de Referência e na legislação vigente.

Na ocasião da entrega, os alimentos sujeitos à obrigatoriedade de determinação de prazo de validade deverão apresentar prazo restante igual ou superior à metade do período compreendido entre a data de fabricação e a data final de validade, ressalvadas as exceções previstas em lei e os percentuais superiores expressamente definidos para itens específicos.

Os produtos deverão ser entregues íntegros, próprios para o consumo, isentos de contaminações, pragas, sujidades, odores estranhos, embalagens violadas, estufadas, amassadas de forma a comprometer o produto ou quaisquer sinais de deterioração.

Alimentos refrigerados e congelados deverão ser transportados em veículos e condições que preservem a cadeia de frio, nas temperaturas previstas na legislação, na rotulagem e nas especificações do item, sendo vedada a entrega de produtos descongelados ou recongelados.

A rotulagem deverá conter, quando aplicável, identificação do produto e fabricante, ingredientes, conteúdo líquido, informação nutricional, alergênicos, lote, datas de fabricação e validade, condições de conservação, origem e número do serviço de inspeção competente.

A entrega será parcelada, mediante ordem de fornecimento e cronograma do Departamento Municipal de Educação, em prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos após a solicitação, sem prejuízo de prazos menores previstos para gêneros perecíveis ou situações justificadas no Termo de Referência.

As entregas ocorrerão, ordinariamente, às segundas-feiras, das 8h às 11h45, no Departamento Municipal de Educação de Honório Serpa - PR, ou em outro local indicado na ordem de fornecimento, admitida alteração prévia do cronograma conforme a necessidade administrativa.

O recebimento será acompanhado por servidor designado, com conferência de quantidade, peso, integridade, lote, validade, temperatura e conformidade com a marca/produto aceito. O recebimento provisório não afasta a responsabilidade do fornecedor por vícios ou não conformidades posteriormente identificados.

Produtos recusados deverão ser substituídos sem ônus, em prazo compatível com a criticidade: preferencialmente em até 24 (vinte e quatro) horas para perecíveis e em até 3 (três) dias corridos para os demais, conforme definição do Termo de Referência e da fiscalização.

A empresa deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e assumir todos os custos de embalagem, carga, transporte, descarga, tributos, seguros, pessoal e demais encargos necessários ao fornecimento.

A obrigação principal de fornecimento não poderá ser transferida a terceiros. Serviços acessórios de transporte poderão ser executados por terceiros somente quando admitidos no Termo de Referência, permanecendo a detentora integralmente responsável pela qualidade, pontualidade e segurança dos produtos.

5.1 Será exigida amostra do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar para os itens industrializados e não perecíveis cuja marca ofertada não conste do quadro de marcas pré-aprovadas do Termo de Referência. A exigência será realizada por item, na fase de julgamento, com critérios objetivos, prazo razoável, sessão de avaliação divulgada e decisão motivada. Para marcas pré-aprovadas, a amostra será dispensada; alimentos in natura e demais perecíveis serão avaliados no recebimento; e, para produtos de origem animal, serão exigidos rótulo, ficha técnica e comprovação do serviço de inspeção competente, sem prejuízo de amostra especificamente motivada.

É vedada a utilização de recursos financeiros federais do PNAE para os alimentos e bebidas proibidos pelo art. 22 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026. A permanência de eventual item alcançado pela vedação dependerá de avaliação expressa do nutricionista Responsável Técnico, justificativa administrativa e indicação de fonte exclusivamente municipal, sem prejuízo da revisão ou exclusão do item.

As quantidades registradas são estimativas e não geram obrigação de aquisição integral pelo Município; cada fornecimento dependerá de solicitação formal, disponibilidade orçamentária e necessidade efetiva.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

6.1. As quantidades estimadas foram consolidadas a partir dos cardápios elaborados pelo nutricionista, do calendário letivo, do número de estudantes e refeições, do histórico de consumo e de contratações anteriores, dos saldos em estoque, das necessidades alimentares específicas, das perdas operacionais admissíveis e da parcela a ser atendida por aquisições da agricultura familiar.

6.2. A memória de cálculo deverá permanecer juntada ao processo administrativo e poderá ser expressa, por item, pela relação: consumo per capita por refeição × número de refeições previstas × dias letivos × estudantes atendidos, acrescida da margem técnica justificada e deduzidos os estoques disponíveis e as quantidades destinadas a procedimentos correlatos.

6.3. Relação consolidada dos itens, quantidades e valores estimados:

QUADRO DE ITENS E QUANTIDADES ESTIMADAS

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
1	ABACAXI	Kg	1.000	R\$ 11,28	R\$ 11.280,00
2	ABÓBORA CABOTIÁ	Kg	400	R\$ 8,12	R\$ 3.248,00
3	ABOBRINHA	Kg	200	R\$ 8,65	R\$ 1.730,00
4	AÇAFRÃO-DA-TERRA (cúrcuma)	Pct	100	R\$ 5,92	R\$ 592,00
5	ACHOCOLADO EM PÓ	Und	120	R\$ 20,83	R\$ 2.499,60
6	AÇÚCAR DE BAUNILHA	Und	40	R\$ 6,82	R\$ 272,80
7	AÇÚCAR REFINADO – características técnicas	Pct	200	R\$ 22,36	R\$ 4.472,00
8	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% stevia	Und	10	R\$ 16,92	R\$ 169,20
9	ALHO – bulbo inteiro	Kg	120	R\$ 30,32	R\$ 3.638,40
10	AMENDOIM – tipo 1	Pct	100	R\$ 11,62	R\$ 1.162,00
11	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho	Und	120	R\$ 12,67	R\$ 1.520,40
12	ARROZ BRANCO (AGULINHA) – características técnicas	Pct	100	R\$ 25,19	R\$ 2.519,00
13	ARROZ INTEGRAL – características técnicas	Kg	50	R\$ 10,16	R\$ 508,00
14	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 – características técnicas	Pct	1.000	R\$ 23,56	R\$ 23.560,00

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
15	BANANA CATURRA – de 1ª qualidade	Kg	5.000	R\$ 7,99	R\$ 39.950,00
16	BANHA DE ORIGEM ANIMAL refinada ou semirrefinada	Kg	100	R\$ 20,83	R\$ 2.083,00
17	BATATA DOCE- lavada	Kg	250	R\$ 9,76	R\$ 2.440,00
18	BATATA INGLESA – lavada	Kg	2.500	R\$ 7,63	R\$ 19.075,00
19	BATATA SALSA - lavada	Kg	350	R\$ 14,63	R\$ 5.120,50
20	BEBIDA LÁCTEA	Und	1.000	R\$ 13,16	R\$ 13.160,00
21	BETERRABA – nova	Kg	900	R\$ 9,61	R\$ 8.649,00
22	BISCOITO ÁGUA E SAL SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE	Pct	20	R\$ 9,09	R\$ 181,80
23	BISCOITO DOCE SORTIDO - contendo	Pct	150	R\$ 12,63	R\$ 1.894,50
24	BISCOITO DOCE TIPO "MARIA"	Pct	250	R\$ 11,79	R\$ 2.947,50
25	BISCOITO SALGADO – tipo Cream Cracker	Pct	250	R\$ 7,46	R\$ 1.865,00
26	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de matérias primas...	Pct	100	R\$ 11,50	R\$ 1.150,00
27	BISCOITO TIPO "MARIA" SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE	Kg	50	R\$ 11,76	R\$ 588,00
28	BISCOITO TIPO ROSQUINHAS SABOR COCO	Pct	5	R\$ 10,67	R\$ 53,35

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
29	BISCOITOS TIPO ROSQUINHAS SABOR CHOCOLATE	Pct	5	R\$ 10,67	R\$ 53,35
30	BRÓCOLIS	Kg	800	R\$ 17,96	R\$ 14.368,00
31	CACAU EM PÓ	Cx	300	R\$ 31,92	R\$ 9.576,00
32	CAFÉ torrado e moído	Cx	350	R\$ 35,36	R\$ 12.376,00
33	CAQUI FUYU- In Natura	Kg	1.000	R\$ 16,63	R\$ 16.630,00
34	CAMOMILA DESIDRATADA, destinada ao preparo de infusões	Und	50	R\$ 11,85	R\$ 592,50
35	CANELA EM PÓ	Und	30	R\$ 6,96	R\$ 208,80
36	CANJICA BRANCA – de primeira qualidade	Pct	300	R\$ 8,75	R\$ 2.625,00
37	CARNE BOVINA – ACÉM em pedaço inteiro	Kg	1.400	R\$ 40,68	R\$ 56.952,00
38	CARNE BOVINA - ALCATRA - sem ossos	Kg	400	R\$ 51,06	R\$ 20.424,00
39	CARNE BOVINA – COXÃO MOLE –de 1ª qualidade sem ossos	Kg	600	R\$ 53,96	R\$ 32.376,00
40	CARNE BOVINA – FRALDINHA	Kg	600	R\$ 55,80	R\$ 33.480,00
41	CARNE BOVINA – MÚSCULO	Kg	1.000	R\$ 40,93	R\$ 40.930,00
42	CARNE BOVINA MOÍDA – 1ª qualidade (coxão mole, patinho ou fraldinha)	Kg	1.000	R\$ 44,63	R\$ 44.630,00

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
43	CARNE BOVINA MOÍDA – 2ª qualidade (acém, paleta ou músculo)	Kg	1.800	R\$ 38,92	R\$ 70.056,00
44	CARNE DE FRANGO – coxa e sobrecoxa com osso e sem dorso	Kg	4.100	R\$ 14,37	R\$ 58.917,00
45	CARNE DE FRANGO – peito com osso e sem pele	Kg	2.500	R\$ 18,49	R\$ 46.225,00
46	CARNE SUÍNA – bacon defumado em peça	Kg	50	R\$ 42,94	R\$ 2.147,00
47	CARNE SUÍNA – pernil suíno em pedaço inteiro	Kg	2.700	R\$ 24,58	R\$ 66.366,00
48	CARNE DE PEIXE	Kg	1.000	R\$ 56,52	R\$ 56.520,00
49	CEBOLA	Kg	500	R\$ 8,63	R\$ 4.315,00
50	CENOURA – nova	Kg	1.000	R\$ 9,41	R\$ 9.410,00
51	CHÁ SABORES	Cx	200	R\$ 6,75	R\$ 1.350,00
52	CHUCHU	Kg	300	R\$ 9,06	R\$ 2.718,00
53	COCO RALADO DESIDRATADO	Pct	50	R\$ 9,49	R\$ 474,50
54	COLORAU EM PÓ - produto obtido a partir da semente de urucum (Bixa orellana)	Pct	200	R\$ 10,80	R\$ 2.160,00
55	COUVE-FLOR	Kg	500	R\$ 16,18	R\$ 8.090,00
56	CRAVO DA ÍNDIA - Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data...	Pct	40	R\$ 5,46	R\$ 218,40
57	CREME DE LEITE UHT – tradicional, 200 g	Und	200	R\$ 6,09	R\$ 1.218,00
58	CREME DE LEITE – zero lactose, 200 g	Und	100	R\$ 9,26	R\$ 926,00

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
59	CREME DE SOJA/ CREME VEGETAL COM SOJA	Cx	20	R\$ 12,05	R\$ 241,00
60	CREME VEGETAL OU MARGARINA SEM LEITE – sem sal	Pt	80	R\$ 12,81	R\$ 1.024,80
61	CREME VEGETAL SEM LEITE E SEM CASEÍNA – sem sal	Pt	30	R\$ 13,26	R\$ 397,80
62	ERVA-DOCE desidratada	Pct	30	R\$ 5,33	R\$ 159,90
63	ERVILHA CONGELADA – ingredientes	Pct	100	R\$ 10,46	R\$ 1.046,00
64	EXTRATO DE TOMATE – características técnicas	Lata	120	R\$ 13,33	R\$ 1.599,60
65	FARINHA DE ARROZ BRANCO	Kg	50	R\$ 16,39	R\$ 819,50
66	FARINHA DE AVEIA	Und	50	R\$ 16,66	R\$ 833,00
67	FARINHA DE MILHO	Kg	400	R\$ 10,17	R\$ 4.068,00
68	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	Pct	50	R\$ 9,69	R\$ 484,50
69	FARINHA DE TRIGO PURA– características técnicas	Pct	100	R\$ 20,47	R\$ 2.047,00
70	FEIJÃO CARIOCA – Tipo I	Kg	100	R\$ 14,28	R\$ 1.428,00
71	FEIJÃO PRETO – Tipo I	Kg	1.600	R\$ 11,41	R\$ 18.256,00
72	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ – características técnicas	Und	50	R\$ 11,29	R\$ 564,50
73	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – características técnicas	Und	50	R\$ 6,90	R\$ 345,00
74	FLOCOS DE MILHO COM AÇÚCAR	Kg	200	R\$ 14,49	R\$ 2.898,00

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
75	FLOCOS DE MILHO NATURAL SEM AÇÚCAR	Kg	400	R\$ 17,35	R\$ 6.940,00
76	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA	Lata	100	R\$ 109,25	R\$ 10.925,00
77	FORMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO	Lata	250	R\$ 113,25	R\$ 28.312,50
78	FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE A BASE DE LEITE DE VACA Fórmula infantil...	Lata	80	R\$ 110,50	R\$ 8.840,00
79	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES	Lata	50	R\$ 112,77	R\$ 5.638,50
80	FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEINAS ISOLADA DE SOJA Fórmula...	Lata	50	R\$ 112,00	R\$ 5.600,00
81	FUBÁ, amarelo	Kg	1.200	R\$ 7,68	R\$ 9.216,00
82	GOIABA - 1ª qualidade - peso médio 60g	Kg	200	R\$ 12,03	R\$ 2.406,00
83	GRAO DE BICO- de primeira qualidade	Pct	100	R\$ 10,96	R\$ 1.096,00
84	HAMBURGUER BOVINO	Kg	200	R\$ 25,91	R\$ 5.182,00
85	IOGURTE DE SOJA sabor morango ou ameixa	Und	100	R\$ 7,65	R\$ 765,00
86	IOGURTE INTEGRAL ZERO LACTOSE- sabor morango	Bdj	100	R\$ 10,29	R\$ 1.029,00
87	IOGURTE NATURAL- Embalagem plástica	Und	500	R\$ 7,96	R\$ 3.980,00
88	KIWI - de primeira qualidade	Kg	500	R\$ 33,79	R\$ 16.895,00
89	LARANJA PÊRA	Kg	3.000	R\$ 8,62	R\$ 25.860,00
90	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE	Und	50	R\$ 13,55	R\$ 677,50

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
91	LEITE CONDENSADO	Und	100	R\$ 10,73	R\$ 1.073,00
92	LEITE DE COCO	Und	200	R\$ 8,40	R\$ 1.680,00
93	LEITE DE SOJA - UHT	Lt	200	R\$ 17,06	R\$ 3.412,00
94	LEITE INTEGRAL UHT – Leite de vaca	Lt	5.000	R\$ 8,34	R\$ 41.700,00
95	LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE	Litro	350	R\$ 11,98	R\$ 4.193,00
96	LENTILHA – Tipo I	Pct	200	R\$ 13,01	R\$ 2.602,00
97	LINGUIÇA CALABRESA	Kg	200	R\$ 38,32	R\$ 7.664,00
98	LIMÃO	Kg	50	R\$ 14,27	R\$ 713,50
99	LOURO	Pct	50	R\$ 6,63	R\$ 331,50
100	MAÇÃ FUJI – de primeira qualidade	Kg	3.000	R\$ 10,34	R\$ 31.020,00
101	MACARRÃO ALFABETO – massa com ovos com formato de letrinhas	Pct	350	R\$ 10,18	R\$ 3.563,00
102	MACARRÃO CABELO DE ANJO – massa com ovos tipo cabelo de anjo	Pct	400	R\$ 9,73	R\$ 3.892,00
103	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN – tipo parafuso, 500 g	Und	500	R\$ 12,69	R\$ 6.345,00
104	MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN – tipo espaguete, 500 g	Und	500	R\$ 12,69	R\$ 6.345,00
105	MACARRÃO ESPAGUETE – macarrão espaguete com ovos	Pct	2.000	R\$ 6,74	R\$ 13.480,00
106	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO	Pct	250	R\$ 6,94	R\$ 1.735,00

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
107	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	Pct	1.000	R\$ 6,83	R\$ 6.830,00
108	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO	Pct	350	R\$ 9,38	R\$ 3.283,00
109	MAMÃO FORMOSA – “ in natura” de primeira qualidade	Kg	3.000	R\$ 15,36	R\$ 46.080,00
110	MANGA	Kg	3.000	R\$ 16,60	R\$ 49.800,00
111	MANTEIGA PURA E SEM SAL	Un	100	R\$ 18,24	R\$ 1.824,00
112	MARACUJÁ - In Natura	Kg	400	R\$ 27,72	R\$ 11.088,00
113	MARGARINA COM SAL – óleo vegetal líquido e interesterificados	Pt	50	R\$ 12,44	R\$ 622,00
114	MASSA DE PASTEL- embalagem de polietileno atóxico	Und	100	R\$ 13,16	R\$ 1.316,00
115	MASSA PARA PIZZA	Und	300	R\$ 10,10	R\$ 3.030,00
116	MELANCIA – de primeira qualidade	Kg	3.000	R\$ 7,49	R\$ 22.470,00
117	MELÃO – de primeira qualidade	Kg	3.000	R\$ 11,42	R\$ 34.260,00
118	MILHO PARA PIPOCA	Pct	100	R\$ 8,50	R\$ 850,00
119	MILHO VERDE congelado – ingredientes	Pct	100	R\$ 10,37	R\$ 1.037,00
120	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEN – açúcar	Pct	30	R\$ 23,22	R\$ 696,60
121	MISTURA PRONTA PARA PÃO – farinha de trigo especial	Pct	40	R\$ 19,56	R\$ 782,40
122	MIX PARA PÃO SEM GLÚTEN TRADICIONAL – farinha de arroz	Pct	50	R\$ 23,83	R\$ 1.191,50

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
123	MORANGO - de primeira qualidade	Kg	400	R\$ 48,00	R\$ 19.200,00
124	NATA, Creme de leite pasteurizado e estabilizante carragena (INS 407)	Pt	50	R\$ 17,76	R\$ 888,00
125	NOZ MOSCADA	Und	30	R\$ 6,79	R\$ 203,70
126	ÓLEO DE SOJA – características técnicas	Lt	1.000	R\$ 12,48	R\$ 12.480,00
127	ORÉGANO – produto em folhas secas e trituras	Pct	80	R\$ 9,56	R\$ 764,80
128	OVOS VERMELHO– características técnicas	Dz	3.000	R\$ 13,85	R\$ 41.550,00
129	PÃO DE FORMA – pão de forma tradicional	Und	500	R\$ 11,31	R\$ 5.655,00
130	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN – pão de forma sem glúten	Und	50	R\$ 26,17	R\$ 1.308,50
131	PERA – in natura	Kg	2.000	R\$ 13,79	R\$ 27.580,00
132	PÊSSEGO – in natura	Kg	500	R\$ 18,97	R\$ 9.485,00
133	PIMENTÃO VERDE	Kg	50	R\$ 15,54	R\$ 777,00
134	PINHÃO	Kg	300	R\$ 17,40	R\$ 5.220,00
135	PITAIA – in natura	Kg	300	R\$ 29,28	R\$ 8.784,00
136	POLVILHO AZEDO - Empacotado em plástico atóxico	Pct	200	R\$ 8,29	R\$ 1.658,00
137	POLVILHO DOCE - Empacotado em plástico atóxico	Pct	200	R\$ 7,12	R\$ 1.424,00
138	PRESUNTO COZIDO	Kg	200	R\$ 46,38	R\$ 9.276,00

MUNICÍPIO DE HONÓRIO SERPA | DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Item	Descrição resumida	Un.	Qtd. definitiva	Preço unitário estimado (média)	Total estimado
139	QUEIJO MUSSARELA	Kg	400	R\$ 67,71	R\$ 27.084,00
140	QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE	Pct	100	R\$ 17,31	R\$ 1.731,00
141	QUIRERA – características técnicas	Pct	1.000	R\$ 8,62	R\$ 8.620,00
142	REQUEIJÃO CREMOSO – tradicional, 200 g	Unid	50	R\$ 14,69	R\$ 734,50
143	REQUEIJÃO CREMOSO – zero lactose, 200 g	Unid	20	R\$ 17,23	R\$ 344,60
144	REPOLHO VERDE	Kg	500	R\$ 10,14	R\$ 5.070,00
145	SAGU – produto alimentício obtido do amido de mandioca	Pct	100	R\$ 7,56	R\$ 756,00
146	SAL IODADO – refinado	Kg	350	R\$ 3,97	R\$ 1.389,50
147	SALSICHA TIPO HOT DOG DE CARNE BOVINA	Kg	250	R\$ 20,89	R\$ 5.222,50
148	SUCO DE UVA INTEGRAL	Lt	300	R\$ 25,02	R\$ 7.506,00
149	TOMATE	Kg	1.200	R\$ 11,26	R\$ 13.512,00
150	UVA COLONIAL	Kg	800	R\$ 21,54	R\$ 17.232,00
151	VAGEM	Kg	200	R\$ 22,74	R\$ 4.548,00
152	VINAGRE DE ALCOOL COLORIDO - fermentado	Und	500	R\$ 7,20	R\$ 3.600,00
TOTAL ESTIMADO					R\$ 1.500.750,30

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

7.1. O levantamento de mercado considerou as alternativas disponíveis para assegurar o fornecimento regular dos gêneros alimentícios, as contratações anteriores do Município, as características do mercado regional e a necessidade de preservar a qualidade, a competitividade e a continuidade da alimentação escolar.

7.2. Conclui-se que a solução mais adequada é a aquisição de gêneros alimentícios por pregão eletrônico, com julgamento por item e Sistema de Registro de Preços, mantendo-se a chamada pública da agricultura familiar como procedimento correlato e complementar. Essa combinação favorece a participação de fornecedores especializados, reduz a concentração, permite entregas parceladas e preserva o atendimento das regras específicas do PNAE.

7.3. A pesquisa de preços foi consolidada com três cotações formais de fornecedores do ramo, coletadas entre 20 e 28 de agosto de 2026, todas dentro do intervalo máximo de 180 dias. Adotou-se a média aritmética dos três preços unitários por item, arredondada para duas casas decimais, com análise crítica e memória de cálculo juntadas ao processo.

7.4. A utilização das três cotações de fornecedores como metodologia de referência foi estruturada em caráter excepcional, com fundamento no art. 28, § 3º, da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, por refletir as condições locais de fornecimento parcelado, frete, embalagens e entrega. A vantajosidade e a consistência do conjunto foram demonstradas no mapa de preços, sem exclusão automática de valores apenas pela dispersão.

7.5. Para assegurar comparabilidade, cinco cotações com embalagem divergente foram convertidas proporcionalmente à embalagem exigida (itens 10, 24, 28, 29 e 34). As quantidades definitivas foram aplicadas aos 152 itens e as três repetições indevidas do item salsicha foram desconsideradas, mantendo-se uma única ocorrência.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor total estimado da contratação é de R\$ 1.500.750,30 (um milhão, quinhentos mil, setecentos e cinquenta reais e trinta centavos), conforme as médias unitárias apuradas na pesquisa de preços e os quantitativos definitivos constantes do quadro do item 6, com data-base em 28 de agosto de 2026.

8.2. Os recursos financeiros poderão ser provenientes das transferências federais do PNAE e de contrapartida municipal, observadas a vinculação dos recursos, a disponibilidade orçamentária, a segregação das despesas relativas à agricultura familiar e a proibição de custeio, com recursos federais, dos alimentos relacionados no art. 22 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

fornecimento sob demanda, durante a vigência da ata, sem obrigação de aquisição do quantitativo total estimado;

emissão de ordens de fornecimento de acordo com os cardápios, o estoque, a sazonalidade e o cronograma da alimentação escolar;

entregas parceladas no Departamento Municipal de Educação ou em outro local indicado, com transporte, descarga e conservação sob responsabilidade do fornecedor;

recebimento com controle de qualidade, quantidade, validade, lote, temperatura, integridade das embalagens e conformidade com o item adjudicado;

9.1 homologação prévia das amostras das marcas ainda não aprovadas, quando aplicável, vinculando o produto aprovado às entregas durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

rejeição e substituição de produtos não conformes, sem custos adicionais e sem prejuízo das sanções cabíveis;

acompanhamento pelo gestor e fiscais designados, com apoio técnico do nutricionista Responsável Técnico do PNAE;

integração com a chamada pública da agricultura familiar, evitando sobreposição de itens e assegurando o percentual mínimo de 45% dos recursos federais repassados pelo FNDE.

9.9 A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela recorrência da demanda, pela impossibilidade de definir previamente o quantitativo exato de cada entrega e pela necessidade de compatibilizar as aquisições com o consumo real, o calendário letivo e a capacidade de armazenamento.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

10.1. O objeto será parcelado sob duas perspectivas complementares: adjudicação por item e fornecimento parcelado ao longo da vigência da ata. O julgamento por item é tecnicamente viável porque os gêneros são divisíveis, possuem mercados fornecedores distintos e não formam sistema único ou integrado.

10.2. A adjudicação por item amplia a competitividade, permite a participação de fornecedores especializados e de menor porte, reduz a concentração do fornecimento e tende a produzir preços mais vantajosos. A formação de lote global não se mostra adequada, pois poderia restringir a disputa e aumentar o risco de dependência de um único fornecedor.

10.3. O fornecimento parcelado evita a formação de estoques excessivos, reduz perdas por vencimento ou deterioração, preserva a qualidade dos perecíveis, compatibiliza a execução com a capacidade de armazenamento e permite adequar as entregas ao cardápio e ao consumo efetivo.

10.4. Eventual agrupamento excepcional de itens somente poderá ocorrer no Termo de Referência mediante justificativa técnica e econômica específica, sem prejuízo da competição e da vantajosidade.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

garantir a oferta regular, contínua e segura da alimentação escolar durante o período letivo;

cumprir os cardápios elaborados pelo nutricionista e atender estudantes com necessidades alimentares específicas;

ampliar a participação de alimentos in natura ou minimamente processados e observar os limites aplicáveis aos processados, ultraprocessados e ingredientes culinários;

reduzir perdas por validade, deterioração ou superestocagem mediante entregas parceladas e controle de estoque;

obter preços compatíveis com o mercado, com competição por item, transparência e rastreabilidade;

assegurar conformidade sanitária, rotulagem adequada, integridade das embalagens, cadeia de frio e rastreabilidade dos lotes;

promover o desenvolvimento local e sustentável por meio da articulação com a agricultura familiar e da priorização de alimentos regionais e sazonais;

melhorar o aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros já disponíveis no Departamento Municipal de Educação.

11.9 Para acompanhamento, poderão ser adotados indicadores como percentual de entregas pontuais e completas, índice de recusas por não conformidade, percentual de substituições realizadas no prazo, perdas por vencimento, execução dos cardápios e cumprimento das metas de aquisição do PNAE.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

12.1. validar os cardápios, o calendário letivo, as matrículas, as refeições ofertadas, o estoque disponível e as necessidades alimentares específicas;

12.2. consolidar os resultados da chamada pública da agricultura familiar e deduzir as quantidades correspondentes desta licitação;

12.3. revisar as especificações para eliminar ambiguidades, exigências desnecessárias, erros de unidade e referências capazes de restringir indevidamente a competição;

12.4. submeter a planilha ao nutricionista Responsável Técnico para verificar a aderência aos percentuais de alimentos in natura, processados e ingredientes culinários e às vedações de aquisição com recursos federais previstas nos arts. 21 e 22 da Resolução CD/FNDE nº 4/2026;

12.5. atualizar e documentar a pesquisa de preços conforme a Resolução CD/FNDE nº 4/2026 e a regulamentação municipal;

12.6. elaborar e aprovar o Termo de Referência, o edital e a minuta da Ata de Registro de Preços;

12.7. confirmar a disponibilidade orçamentária e as fontes de recursos, com segregação entre recursos federais e municipais;

12.8. designar gestor e fiscais com atribuições definidas e providenciar orientação quanto a recebimento, registro de ocorrências, medição de temperatura, validade e aplicação de sanções;

12.9. organizar espaço, equipamentos e rotinas de armazenamento compatíveis com os produtos secos, refrigerados e congelados;

12.10. designar equipe de avaliação, divulgar o quadro de marcas pré-aprovadas e incorporar ao edital o procedimento, os prazos e os critérios objetivos de apresentação, análise, homologação e publicidade das amostras;

12.11. estabelecer cronograma de pedidos e entregas, responsáveis pelo recebimento e plano de contingência para itens essenciais.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1. A aquisição direta de alimentos da agricultura familiar, realizada preferencialmente por chamada pública nos termos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, é contratação correlata e parcialmente interdependente. Os dois procedimentos compõem o abastecimento da alimentação escolar e devem ser planejados de forma integrada.

13.2. Do total dos recursos financeiros federais repassados pelo FNDE, no mínimo 45% deverão ser executados na aquisição direta da agricultura familiar. Assim, as quantidades licitadas por pregão deverão considerar o que será adquirido por chamada pública, evitando duplicidade, sobreposição de fontes e descumprimento do percentual legal.

13.3. Não foram identificadas outras contratações cuja ausência inviabilize diretamente esta solução, sem prejuízo da necessidade de manutenção regular das cozinhas, equipamentos, gás, transporte interno e estruturas de armazenamento por meio dos procedimentos administrativos próprios.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. Os principais impactos ambientais potenciais decorrem da geração de embalagens, perdas e resíduos orgânicos, consumo de combustível nas entregas, uso de materiais descartáveis e descarte inadequado de produtos impróprios para consumo.

planejar entregas consolidadas e rotas eficientes, sem comprometer a qualidade ou a cadeia de frio;

preferir embalagens recicláveis, retornáveis ou com menor volume, quando compatíveis com a segurança sanitária e sem restrição indevida à competição;

exigir embalagens adequadas ao tamanho das entregas, evitando excesso de material e avarias;

adotar controle de estoque pelo princípio primeiro que vence, primeiro que sai, reduzindo perdas por validade;

segregar resíduos orgânicos e recicláveis e destiná-los conforme as normas locais e a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

estimular, quando tecnicamente viável, alimentos regionais, sazonais, orgânicos ou agroecológicos e provenientes da agricultura familiar;

prever logística reversa para embalagens e materiais sujeitos a sistemas obrigatórios, quando aplicável.

15. ANÁLISE DOS RISCOS DA SOLUÇÃO

15.1. A análise a seguir identifica eventos capazes de comprometer o abastecimento, a qualidade dos alimentos ou a economicidade. O mapa de riscos poderá ser detalhado e atualizado em documento próprio durante a fase preparatória e a execução.

RISCO	PROB.	IMPACTO	MEDIDAS PREVENTIVAS E MITIGADORAS	RESPONSÁVEL
Itens desertos ou fracassados	Média	Alto	Pesquisa de mercado abrangente; especificações sem direcionamento; divisão por item; nova rodada de aquisição para itens críticos.	Educação / Licitações
Atraso ou entrega incompleta	Média	Alto	Cronograma prévio; ordens com antecedência; controle de saldo; sanções; possibilidade de convocação de fornecedor subsequente, conforme o caso.	Gestor e fiscais
Alimentos fora da especificação ou validade	Média	Alto	Conferência por lote; registros de recebimento; amostras quando justificadas; rejeição e substituição em prazo compatível com a criticidade.	Fiscal técnico / Nutricionista
Ruptura da cadeia de frio	Baixa	Alto	Exigir transporte e temperatura adequados; aferição no recebimento; rejeição de produtos descongelados ou fora das condições do fabricante.	Fiscal de recebimento
Superestimação e perdas por vencimento	Média	Médio	SRP sem obrigação de consumo integral; entregas parceladas; acompanhamento de estoque, validade e consumo real; ajuste do cronograma.	Educação / Almoxarifado
Duplicidade com agricultura familiar	Baixa	Alto	Consolidação prévia das quantidades; segregação das fontes e dos procedimentos; atualização do saldo após a chamada pública.	Educação / Nutricionista
Oscilação relevante de preços	Média	Médio	Atualização da pesquisa; análise crítica de preços; planejamento das ordens; aplicação dos mecanismos legais de revisão ou cancelamento quando cabíveis.	Gestor / Licitações
Amostra não apresentada, reprovada ou incompatível com o produto entregue	Média	Alto	Exigir amostra somente do primeiro colocado e para marca não pré-aprovada; aplicar critérios objetivos; divulgar a avaliação; vincular as entregas ao produto homologado; convocar o próximo classificado em caso de reprovação.	Licitações / Educação / Nutricionista

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

16.1. Com base na necessidade demonstrada, no levantamento de mercado, na divisibilidade do objeto, na disponibilidade de fornecedores e na compatibilidade da solução com o PNAE, conclui-se que a contratação é técnica, operacional e economicamente viável.

16.2. O pregão eletrônico com julgamento por item e Sistema de Registro de Preços mostra-se adequado para complementar as aquisições da agricultura familiar, assegurar fornecimento parcelado, ampliar a competição, reduzir perdas e permitir a execução dos cardápios conforme a demanda efetiva.

16.3. A matriz definitiva contém 152 itens, com quantidades consolidadas, pesquisa de preços alinhada e valor global estimado de R\$ 1.500.750,30. O Termo de Referência complementa este estudo com as especificações integrais, as marcas pré-aprovadas, o procedimento de amostras, os critérios de entrega, recebimento e fiscalização.

Documento assinado digitalmente
 MICHELE COSTA NEGRI
Data: 03/09/2026 16:33:22-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Honório Serpa - PR, 03 de setembro de 2026.

Michele Costa Negri
Responsável pela elaboração do ETP