

MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ

Processo Administrativo nº075/2026

Data de emissão: **25/05/2026**

Pregão Eletrônico nº16/2026

Tipo de Concorrência: **Registro de Preço**

Abertura: **11/06/2026**

Horário: **09:00h**

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS, COM RESERVA DE COTAS DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESA (ME), EMPRESAS DE PEQUENO (EPP) e MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) E AMPLA CONCORRÊNCIA

O município de CARAMBEÍ – Estado do Paraná, torna público que aos **onze dias de junho de dois mil e vinte seis** será aberta a licitação, sob modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, tipo de disputa **ABERTO E FECHADO**, nos moldes do Decreto Municipal nº. 65/2026, Lei Complementar 123/2006 e Lei Complementar nº. 147/2014 além das demais legislações correlatas e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

- 1.1. Objeto do certame: **Aquisição de itens para merenda escolar.**
- 1.2. Valor estimado total da contratação **R\$ 3.116.965,00 (três milhões, cento e dezesseis mil e novecentos e sessenta e cinco reais)**, observados os valores máximos admitidos para cada item, conforme especificado no **Anexo I** do presente edital.
- 1.3. Data do certame e horário de início da sessão:

Local: www.bll.org.br

Recebimento das Propostas: A partir 08h30min do dia 28/05/2026 até as 08:30min do dia 11/06/2026

Abertura e Julgamento das Propostas: Das 08h31min até as 08h55min do dia 11/06/2026

Início da Sessão de Disputa de Preços: 09h00min do dia 11/06/2026

Referência de Tempo: Horário de Brasília (DF).

Pregoeira: **MARIA ROSA DUCHEIKO SPERANDIO**

- 1.4. Prazo para solicitar esclarecimento e impugnar o edital: **até 08/06/2026 às 23h59min** pela plataforma eletrônica (<http://www.bll.org.br>).

Caso seja acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração no Edital, não afetar a formulação das propostas, conforme dispõe art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/21.

- 1.5. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal.
- 1.6. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, disponível para consulta aos consulentes e interessados, no sítio <http://www.carambei.pr.gov.br> através do “Link” – “LICITAÇÕES”, e no sítio <http://www.bll.org.br> e passará a integrar o edital.
- 1.7. A impugnação tem efeito suspensivo, não sendo aberta a sessão pública de propostas da licitação enquanto estiver pendente o seu julgamento.
- 1.8. O expediente desta Administração se dá de 2ª a 6ª feiras, no horário compreendido das 08:00 às 12:00 horas e das 13:00 às 17:00 horas.
- 1.9. Os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 1.10. O servidor responsável pelos esclarecimentos será: **MARIA ROSA DUCHEIKO SPERANDIO** - e-mail: compras@carambei.pr.gov.br.



2. PODERÃO PARTICIPAR DO CERTAME

2.1. Poderão participar da presente Licitação os interessados que atuem no ramo pertinente ao objeto da presente licitação e que atendam a todas as condições contidas na Lei nº 14.133/21, bem como as demais exigências contidas no presente edital, e que estiverem previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Bolsa de Licitações e Leilões (<http://www.bll.org.br>).

2.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas, empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133/21 e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/06.

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

2.3. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.

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

2.5. Não poderão participar deste **Pregão**:

2.5.1. 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.

2.5.2. 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.

2.5.3. Pessoa Física ou jurídica que se encontre, na data de abertura deste Pregão, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.

2.5.4. Declarada inidônea junto a qualquer órgão ou entidade da Administração direta ou indireta no âmbito federal, estadual e municipal.

2.5.5. Suspensa de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Carambeí.

2.5.5.1. O impedimento de que trata este subitem 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.

2.5.6. 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.

2.5.7. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si.

2.5.8. Pessoa Física ou jurídica que, nos 05 (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.

2.5.9. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País.



2.5.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do Contrato agente público do órgão ou entidade licitante ou 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 e o Código de Conduta dos Servidores de Carambeí.

2.5.10.1. A vedação se estende 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.

2.5.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição.

2.5.12. Não será permitida a participação de pessoas jurídicas organizadas em consórcio.

3. APRESENTAÇÃO E HABILITAÇÃO

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

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

3.3. 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 14.133/2021.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133/21.

3.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

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

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

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

3.9. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

3.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12. Valor superior ao lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

3.13. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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



4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 4.1.1. Valor unitário do item, em moeda corrente nacional, utilizando duas casas decimais (Ex. R\$ 1,00).
- 4.1.2. **Indicação de marca** e modelo, quando houver.
- 4.2. Não serão aceitas propostas com quantidades inferiores às constantes no **ANEXO I**.
- 4.3. Com base no inc. III do art. 59 da Lei nº 14.133/21 que determina a desclassificação das propostas que permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação, solicita-se aos licitantes a possibilidade de oferta de preços, já no momento de cadastramento da proposta, com valores não superiores ao estipulado em edital, proporcionando posteriormente a celeridade na etapa de julgamento das propostas.
- 4.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.5. No valor proposto deverão estar computados todos os valores necessários para o atendimento do objeto da presente licitação, tais como tributos, encargos diretos e indiretos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas e tarifas, fretes, seguros, materiais, custos inerentes à aquisição, transporte e armazenamento, não cabendo a Prefeitura Municipal de Carambeí quaisquer custos adicionais.
- 4.6. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.7. A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o edital, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação.
- 4.9. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
- 4.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos quando participarem de licitações públicas.
5. **DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**
-

- 5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.4. 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.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. Não haverá intervalo mínimo entre os lances.
- 5.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto e fechado**" onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.



- 5.9.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de **quinze minutos**. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de **até dez minutos**, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.9.2.** Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da melhor oferta e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, a depender do critério de julgamento, possam ofertar um lance final e fechado em **até cinco minutos**, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.9.3.** No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.9.4.** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste subitem, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.10.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.11.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.12.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.13.** No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.14.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.15.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.16.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.
- 5.16.1.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) superior da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.16.2.** A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.16.3.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.16.4.** 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.



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

5.17.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021 e conforme documentos e diretrizes previstas na legislação municipal, nesta ordem:

5.17.1.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

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

5.17.1.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento.

5.17.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

5.17.2.2. Empresas brasileiras.

5.17.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

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

5.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá negociar, pelo sistema eletrônico, condições mais vantajosas para que seja obtida melhor proposta.

5.19. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

5.20. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote/grupo ou qualquer outro motivo.

5.21. O último lance ofertado deverá levar em consideração o número máximo de casas decimais permitidas para o valor unitário, de acordo com o estabelecido no subitem 4.1.1 deste edital, oportunidade em que as casas decimais excedentes dos valores totais deverão ser desconsideradas em caso de arredondamentos.

5.22. O licitante mais bem classificado terá o prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro, para enviar no sistema da BLL a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos complementares quando exigido em edital, e quando necessário de documentos para confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

PROPOSTA READEQUADA

5.22.1. Para a elaboração da proposta readequada a licitante poderá utilizar-se do modelo de proposta presente no Anexo III deste edital, o qual contém as seguintes exigências:

5.22.1.1. Preço unitário e total do(s) item(ns) arrematado(s), descrito(s) na(s) tabela(s) do item 3 do **Anexo III** – Modelo de Proposta deste Edital, bem como o valor total da proposta, utilizando duas casas decimais depois da vírgula (Ex: R\$ 1,00).



- 5.22.1.2. Descrição clara e detalhada dos produtos e indicação de marca, e modelo quando houver.
- 5.22.1.3. A proposta deverá conter as condições acima descritas, bem como as demais especificações constantes no Anexo I, e poderá conter a expressão “demais condições e especificações conforme o edital”.
- 5.22.1.4. A proposta deverá ser redigida no idioma Português (Brasil) e apresentada em 01 (uma) via original, contendo o número e a modalidade de licitação deste Edital, sem rasuras e a última contendo data, assinatura e identificação do signatário e conter preferencialmente dados bancários (número da conta corrente e o número e endereço da agência bancária).
- 5.22.1.5. Os documentos exigidos para fins de proposta de preço poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 5.22.1.6. 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.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.5 do edital (Critérios de Vedação de Participação), especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 6.1.1.** Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF
- 6.1.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União
(<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>).
- 6.2.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante.
- 6.3.** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
- 6.3.1.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
- 6.3.2.** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
- 6.3.3.** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar, quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste edital e em seus anexos.
- 6.5.** Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.5.1.** Contiver vícios insanáveis.
- 6.5.2.** Não obedecer às especificações técnicas contidas no edital.
- 6.5.3.** Apresentar preço acima do máximo definido em edital, inclusive quanto aos valores unitários dos itens componentes do lote/grupo ofertado.
- 6.5.4.** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.
- 6.5.5.** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.6.** Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.7.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata.



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

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

6.10. Havendo necessidade, o pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

6.11. O licitante que deixar de enviar a documentação solicitada nos termos deste edital, terá sua proposta desclassificada, sem prejuízo a aplicação de sanções previstas neste edital.

6.12. Erros no preenchimento da proposta readequada, não constituem motivo para a desclassificação da proposta. Estes poderão ser corrigidos pelo fornecedor, no prazo indicado no sistema, desde que não haja majoração do preço total e atenda aos critérios dispostos neste edital quando à readequação da proposta.

6.13. Após o recebimento dos documentos de habilitação, proposta atualizada e documentos complementares, se for o caso, será aberto prazo para intenção de recurso nos termos do item 8.3.1 do edital.

6.14. Restando a empresa classificada, será iniciado o procedimento de habilitação, observado o disposto neste edital.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de julgamento das propostas, será realizada a verificação dos documentos de habilitação do licitante melhor classificado para cada item, por intermédio das disposições contidas abaixo.

7.2. Para fins de habilitação, os licitantes poderão utilizar o cadastro no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em substituição aos documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, assegurado aos licitantes, caso manifestem interesse, vistas aos documentos que compõem os referidos cadastros.

7.2.1. O licitante não cadastrado no SICAF deverá apresentar toda a documentação de habilitação prevista neste Edital, na forma disposta deste edital.

7.2.2. 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.

7.2.3. A habilitação do licitante cadastrado no SICAF será verificada por consulta online ao sistema que deverá ser anexado pela licitante junto ao sistema Bolsa de Licitações do Brasil (BLL) na forma do item 7.2.5, aos documentos por eles abrangidos, especificado neste edital.

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

7.2.5. 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.

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

7.3. A documentação poderá ser da MATRIZ ou da FILIAL, obedecendo às seguintes regras:

7.3.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

7.3.2. Os documentos de Habilitação Técnica, quando solicitado, serão aceitos emitidos em nome da matriz ou da filial, salvo disposição do edital em contrário.



7.4. Ressalvado o disposto no item 7.2, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

7.5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

7.5.1. O licitante deverá anexar junto com os documentos de habilitação a declaração conjunta, conforme modelo presente no ANEXO II.

7.5.1.1. A falsidade de declarações de que trata o ANEXO II sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, neste Edital e legislação vigente.

7.5.2. Para a regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e técnica será realizada consulta às informações disponíveis no SICAF ou nos respectivos portais, referentes a:

7.5.3. Contrato social ou instrumento equivalente;

7.5.4. Regularidade perante a fazenda federal e a seguridade social;

7.5.5. Regularidade perante a fazenda estadual ou distrital da sede do licitante;

7.5.6. Regularidade perante a fazenda municipal da sede do licitante;

7.5.7. Regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

7.5.8. Regularidade trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>);

7.5.9. Licença expedida pela Vigilância Sanitária vigente na data de abertura do certame para todos os itens.

7.5.10. Certificado Sanitário do(s) veículo(s) que irá (ão) transportar os alimentos vigente na data de abertura do certame, emitido pela Vigilância Sanitária para todos os itens.

7.5.11. Certificado de Inscrição no SIP (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) para as empresas vencedoras dos itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 22, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33 e 34. Declaração do licitante indicando o responsável técnico (médico veterinário ou químico) devidamente averbado junto ao respectivo Conselho de classe. Este certificado e esta declaração serão exigidos somente caso a licitante tenha que manusear a manipulação de alimentos. Todas as embalagens dos alimentos dos referidos lotes terão que possuir o carimbo de Registro S.I.F ou 21' S.I.P ou S.I.M, (no momento da entrega caso não possua o carimbo de registro não será recebido o produto pela comissão de recebimento).

7.5.12. Os documentos elencados nos itens: 7.5.9., 7.5.10. e 7.5.11., serão analisados pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

7.6. Caso algum dos documentos não possa ser obtido no SICAF ou nos respectivos portais, será solicitado o documento comprobatório de regularidade ao licitante, que deverão ser enviados por meio do sistema BLL, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.6.1. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

7.6.2. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que o licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarado vencedor, uma vez que atenda a todas as demais exigências do Edital.

7.6.3. A declaração do vencedor acima referida será realizada no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.



7.6.4. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

7.7. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro 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 classificação e habilitação.

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

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

7.8.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

7.9. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.10. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação conforme condições estabelecidas neste edital.

7.11. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.12. Caso não conste prazo de validade no próprio documento ou em cláusula específica deste edital ou no SICAF, será considerado o prazo de validade de até 90 (noventa) dias contados da data de sua expedição.

7.13. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado vencedor.

8. RECURSOS

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

8.2. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

8.3.1. Qualquer licitante terá o prazo de 2 (duas) horas em data e horário designado pelo pregoeiro, informado via chat, após o término da fase de disputa, recebimento proposta atualizada, documentos de habilitação e documentos complementares, se for o caso, para manifestar sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão.

8.3.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo estipulado no item 8.2 acima, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

8.3.3. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.3.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual terá o prazo de 03 (três) dias úteis para apreciação. Posteriormente, o recurso será encaminhado com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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



8.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no sítio <http://www.carambei.pr.gov.br> através do “Link” – <https://carambei.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais>

8.8. Encerrada a fase recursal da sessão pública do Pregão será divulgada a ata no sistema eletrônico.

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

9.1.1. Nas hipóteses de suspensão pelo pregoeiro motivados por situações decorrentes da sessão pública.

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

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

9.2. Todos os licitantes remanescentes serão convocados para acompanhar a sessão reaberta.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação será incluído no processo, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao adjudicatário, observada a classificação na licitação e dos licitantes que mantiveram sua proposta original.

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

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

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

10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou registro de preços, nas hipóteses legalmente admitidas.

11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133/2021.

12. OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

12.1. As obrigações da detentora da ata estão detalhadas no Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preços.

12.2. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.3. Após a homologação do resultado deste pregão, a licitante vencedora será convocada para assinar a Ata de Registro de Preços em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da convocação a este fim, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21 e no presente edital.

12.4. A intimação poderá se dar via e-mail ou por meio de publicação no Órgão Oficial de Imprensa do Município.

12.5. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

12.6. Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para assinar a Ata de Registro de Preços, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.



- 12.7.** Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente será verificada se o licitante vencedor mantém as condições de habilitação, conforme art. 91, §4º da Lei nº 14.133/2021.
- 12.8.** Farão parte integrante da Ata de Registro de Preços o presente edital e seus anexos, bem como os documentos constantes do processo e que tenham servido de base para a presente licitação.
- 12.9.** A Ata de Registro de Preços se regerá pelas cláusulas e disposições nela constantes, pelas demais disposições constantes do presente Edital, pelas disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, bem como pelas demais disposições legais aplicáveis à espécie do objeto da presente licitação, por mais especiais que sejam e mesmo que no edital ou na Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente não mencionadas.
- 12.10.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura 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.
- 12.11.** A Administração deverá providenciar a publicação do extrato da Ata de Registro de Preços e de seus eventuais aditamentos.
- 12.12.** A Administração reserva o direito de contratar apenas o que lhe for necessário dos itens registrados, de acordo com a sua demanda, mesmo que inferior à estimativa de gastos estipulada ou superior à quantidade máxima ou estimativa de gastos mensais neste último caso o fornecedor tenha disponibilidade.
- 12.13.** Não será permitida a adesão às atas de registro de preços do município de Carambeí por órgãos e entidades de outros municípios.
- 12.14.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.
- 12.15.** A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pela secretaria interessada por intermédio de nota de empenho de despesa ou ordem de execução de serviço ou outro instrumento hábil, conforme art. 95 da Lei nº 14.133/2021.
- 12.16.** A execução da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços terá o seu início a partir do recebimento ou retirada da Nota de Empenho ou outro instrumento hábil.
- 12.17.** Não será permitida a subcontratação do objeto.
- 12.18.** Os critérios para o reajuste dos preços registrados estão disponíveis na minuta da Ata de Registro de Preços.
- 12.19.** As hipóteses de cancelamento da ata de registro estão disponíveis na minuta da Ata de Registro de Preços.
- 12.20.** Haverá prioridade na aquisição dos produtos das cotas reservadas, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições do pedido, justificadamente, em atendimento ao que dispõe o §4º do art. 8º do Decreto Federal nº 8.538/2015.
- 12.21.** A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 13.1.** A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritivas de direitos, a que se refere o artigo 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21 e o legislação será balizada pelas normas estabelecidas neste edital.
- 13.2.** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 13.2.1.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, compreendendo:
- 13.2.1.1. Deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório.
- 13.2.1.2. Entregar documentação em manifesta desconformidade com as exigências do instrumento convocatório.
- 13.2.1.3. Fazer entrega parcial da documentação exigida no instrumento convocatório em desatendimento às condições do edital.



13.2.1.4. Deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de contratação, necessária para a comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação.

13.2.2. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, compreendendo:

13.2.2.1. Deixar de atender as convocações do Agente de contratação durante o trâmite do certame ou atendê-las de forma insatisfatória.

13.2.2.2. Deixar de encaminhar ou encaminhar em manifesta desconformidade com o instrumento convocatório as amostras solicitadas pelo Agente de contratação.

13.2.2.3. Abandonar o certame.

13.2.2.4. Solicitar sem justo motivo a desclassificação após a abertura da sessão do certame.

13.2.3. Não celebrar a Ata de Registro de Preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

13.2.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

13.2.5. Fraudar a licitação.

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

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

13.2.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

13.3.1. Advertência.

13.3.2. Multa.

13.3.3. Impedimento de licitar e contratar.

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

13.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.4.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

13.4.2. As peculiaridades do caso concreto.

13.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

13.4.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

13.5. Serão aplicadas aos licitantes e/ou adjudicatários que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

13.5.1. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.2.1, 13.2.2, 13.2.3 deste edital, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.5.2. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 13.2.4, 13.2.5, 13.2.6, 13.2.7 e 13.2.8 deste edital, bem como nos subitens 13.2.1, 13.2.2 e 13.2.3 deste edital, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021).

13.5.3. Os respectivos prazos aplicáveis às infrações acima, estão definidos no art. 175 ao 185 do Decreto Municipal nº 58/2026.

13.6. Todas as sanções previstas neste capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, conforme as condições abaixo:

13.6.1. Para o cálculo da multa, o percentual a ser aplicado incidirá sobre o valor total do somatório do(s) item(ns) ofertado(s) pela licitante no sistema eletrônico que restaram prejudicados pelo cometimento da infração, considerando para o cálculo o valor máximo do(s) item(ns) estabelecido(s) em edital, respeitadas as regras dispostas em cada infração abaixo listada.



- 13.6.2.** Para as infrações descritas no item 13.2.1, a multa será de 1%.
- 13.6.3.** Para as infrações descritas no item 13.2.2, a multa será de 3%.
- 13.6.4.** Para as infrações descritas no item 13.2.3, a multa será de 10%.
- 13.6.5.** Para as infrações descritas no item 13.2.4, a multa será de 20%.
- 13.6.6.** Para a infração descrita no item 13.2.5, a multa será de 20%.
- 13.6.7.** Para as infrações descritas no item 13.2.6, a multa será de 20%.
- 13.6.8.** Para a infração descrita no item 13.2.7, a multa será de 20%.
- 13.6.9.** Para as infrações descritas no item 13.2.8, a multa será de 20%.
- 13.7.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.2.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, quando solicitada, em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 13.8.** Na aplicação de qualquer penalidade haverá a prévia instauração do devido processo administrativo sancionatório, assegurando-se o contraditório e ampla defesa.
- 13.9.** A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 13.10.** Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de multa e impedimento de licitar e contratar, e de 05 (cinco) dias úteis para a sanção de advertência, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 13.11.** Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 13.12.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.13.** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao Município de Carambeí.
- 13.14.** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 13.15.** A personalidade jurídica do licitante poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste edital ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o licitante, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133/21).

14. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 14.1.** Os critérios pagamento estão detalhados no Anexo I - Condições Gerais, Especificações e Quantitativos.



14.2. As despesas decorrentes do objeto deste edital correrão à conta da(s) **DOTAÇÃO(ÕES) ORÇAMENTÁRIA(S)**:

DOTAÇÕES					
Exercício da despesa	Conta da despesa	Funcional programática	Fonte de recurso	Natureza da despesa	Grupo da fonte
2026	290	05.005.0012.0306.1209.2033	00000	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	291	05.005.0012.0306.1209.2033	00103	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	292	05.005.0012.0306.1209.2033	00104	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	359	05.006.0012.0306.1209.2038	00000	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	360	05.006.0012.0306.1209.2038	00103	3339032050000000000	Merenda escolar

14.3. As despesas que seguirem nos exercícios subsequentes correrão à conta das rubricas ou verbas específicas consignadas nos orçamentos do Município.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A Prefeita do Município de Carambeí compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação, assegurada a prévia manifestação dos interessados.

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

15.3. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

15.4. A adjudicação e homologação deste Pregão compete ao Prefeito do Município de Carambeí, respeitadas as regras de delegação previstas na legislação municipal.

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

15.6. O edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos <http://www.bll.org.br> e www.carambei.pr.gov.br através do “Link” – <https://carambei.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais>

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

15.8. É facultado o pregoeiro, ou à Autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive requerendo a planilha de composição de preço para aferir a exequibilidade da proposta.

15.9. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

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

15.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.



15.12. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Prefeitura Municipal de Carambeí, a finalidade e a segurança da contratação.

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

15.14. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

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

15.16. As decisões, resultados, comunicados e informações referentes a este processo licitatório serão disponibilizadas no site <http://www.bll.org.br>, no site www.carambei.pr.gov.br através do “Link” – <https://carambei.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais>, encaminhados via comunicado (por e-mail) para o representante indicado no credenciamento ou, ainda, mediante publicação no Jornal Oficial do Município, quando for o caso.

15.17. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo pregoeiro.

15.18. A participação do proponente implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

15.19. Serão desconsideradas, para todos os efeitos, quaisquer manifestações que pretenda o licitante atribuir o pregoeiro ou à sua Equipe de Apoio, que não tenham sido exaradas de modo expreso, escrito e disponibilizado a todos os licitantes, necessariamente decorrentes de impugnações, recursos, questionamentos, ou qualquer tipo de provocação devidamente encaminhada ou protocolada em tempo hábil.

15.20. Fica eleito, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital, o Foro da Comarca de Castro Paraná.

15.21. Constituem-se em anexos do presente edital:

15.21.1. ANEXO I- Condições Gerais, Especificações e Quantitativos

15.21.2. ANEXO II - Modelo de Declarações

15.21.3. ANEXO III - Modelo de Proposta

15.21.4. ANEXO IV - Minuta do Contrato

Carlos Alberto de Oliveira
Secretário Municipal de Administração e Negócios Jurídicos



ANEXO I
CONDIÇÕES GERAIS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DADOS GERAIS

Secretaria demandante: Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

2. CONCEITUAÇÃO DO OBJETO

2.1. Objeto a ser contratado

Aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar na rede municipal de ensino.

2.2. Natureza do objeto

Aquisição de gêneros alimentícios.

2.3. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação

Sim Não

2.4. Justificativa da contratação

A presente aquisição se faz necessária para atendermos aos objetivos principais do Programa Nacional de Alimentação Escolar criado na década de 50, conforme decreto nº 37106/1955 e com a denominação atual no ano de 1976, que são garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública, fornecendo alimentação escolar durante todo o ano letivo(200 dias) a aproximadamente 3000 alunos , pertencentes a rede municipal de ensino de nosso município, sendo 6 escolas de ensino parcial, 1 escola de ensino integral, 5 cmeis (Centros Municipais de Educação Infantil) e atendimento educacional especializado, dentro das prerrogativas do fnde atendendo principalmente as questões nutricionais referentes ao programa que é fornecer uma alimentação variada, saudável e equilibrada em carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas , sais minerais e fibras, além do estímulo a hábitos alimentares diversificados para prevenção de doenças.

2.5. A seleção será restrita a produtos pré-qualificados?

Sim Não

3. DESCRIÇÃO

Especificação e quantidades:

item	descrição	un.	qtde.
1	carne bovina coxão mole sem osso, cortada em cubos – congelada sem pontos aparentes de gordura, teor máximo de gordura 5%. de 1ª qualidade. embalada a vácuo – pacotes de 1 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e /ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e data de validade. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	8000
2	carne bovina patinho sem osso, cortada em cubos – congelada sem pontos aparentes de gordura, teor máximo de gordura 5%. de 1ª qualidade. embalada a vácuo – pacotes de 1 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e /ou sim, identificação da categoria e tipo	kg	8000



	de carne, com data de fabricação e data de validade. validade mínima de 90 % no ato da entrega.		
3	carne congelada de suíno sem osso-filézinho. embalados individualmente em peças contendo entre 600 e 900 gramas. contendo entre 12 e 15 peças em cada caixa. deverão ser entregues em caixas pesando no mínimo 10 kg. embalagem plástica atóxica e resistente. rotulagem nutricional individual em cada peça. cada 120 gramas de produto deverá conter entre 120 e 130 calorias. produto isento de gorduras trans. no máximo 1,2 gramas de gorduras saturadas pelo mesmo valor de porção. validade mínima de 90 % no ato da entrega. entrega semanal. entrega em carro isotérmico. deverá conter selo so sif em cada peça embalada individualmente.	kg	7000
4	carne de suíno sem osso-copa lombo em cubos - descrição: cubos congelados provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sobre inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose) os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3cm, a carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. embalagem: o produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxico, resistente, transparente com peso de 5 kg. embalagem íntegra, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. protegida externamente em caixas de papelão rotulada e reforçada, com abas superior e inferior totalmente lacradas. não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré preparo. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	4000
5	carne moída bovina (patinho), congelada, obtida a partir de carne bovina de 1ª qualidade (patinho). sem pontos aparentes de gordura e colágeno, teor máximo de gordura 5%. pacotes de 1,0 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e/ou sip/dipoa e/ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	kg	3000
6	carne de frango moída, congelada - de 1ª qualidade - pacotes de 500 gramas. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e/ou sip/dipoa e/ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. validade mínima de 9 meses. o produto deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade.	kg	3000
7	carne moída de pernil suíno, congelado de 1ª qualidade. pacotes de até 1 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e/ou sip/dipoa e/ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade.	kg	3000
8	filé de coxa com sobrecoxa de frango congelado sem pele e sem osso. pacotes congelados pelo método iqf. não apresentar qualquer sinal de descongelamento no ato da entrega. pacotes contendo 1 kg. validade mínima 90% no ato de entrega.	kg	8000
9	file de peito de frango sem osso congelado. . pacotes contendo 1 kg cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	6000
10	filé de sassami de frango sem osso .pacotes contendo 1 kg, congelados, embalado de acordo com os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção, conforme exigência da vigilância sanitária. validade mínima de 90 % no ato da entrega. deverá ser em carro isotérmico que garanta temperatura entre -12 graus e -18 graus celsius. não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento no momento da entrega. entregues em caixas sem violação da embalagem.	kg	6000
11	hambúrguer artesanal produzido a partir de carne bovina. produto congelado em embalagem plástica individual. unidades pesando 80 gramas cada. produto isento de conservantes e aditivos químicos. embalado de acordo com as normas sanitárias vigentes. produto que contenha na embalagem os ingredientes utilizados na sua	und	40000



	confeção. validade mínima de 90 % no ato da entrega. produto temperado exclusivamente com sal.		
12	iogurte isento de lactose sabores coco e morango. potes plásticos contendo no mínimo 850 gramas. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	pote	30000
13	iogurte de morango. pacotes plásticos contendo 1 litro. contendo os seguintes ingredientes mínimos: leite desnatado, permeado de leite, açúcar líquido, preparado de morango (polpa de morango, açúcar, água, amido, aroma artificial de morango, corante natural carmim de cochonilha, espessante e estabilizante carra gena, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), amido modificado, soro de leite em pó desnatado e fermento lácteo.	pote	10000
14	leite fermentado em frascos contendo no mínimo 850 gramas em embalagem plástica com tampa e lacre de proteção aluminizado. deve conter no mínimo os seguintes ingredientes: leite desnatado reconstituído, açúcar líquido, preparado de fruta (água, suco de maçã, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e espessantes goma xantana, goma guar e carboximetilcelulose sódica), dextrose, fermentos lácteos, aroma artificial cítrico e aromas idênticos ao natural de baunilha e frutas cítricas. porção de 75 gramas deve conter no mínimo 61 calorias e 63 mg de cálcio. produto deverá ser entregue em carro refrigerado. validade mínima 90% no ato de entrega	und	10000
15	massa fresca para mini pizza contendo os seguintes ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, óleo de soja, sal, açúcar, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio, melhorador de farinha alfa amilase e regulador de acidez ácido láctico. unidades contendo 80 gramas cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	und	30000
16	massa fresca para lasanha. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de origem animal, sal, ovo integral pasteurizado em pó, corante cúrcuma, pastazyn, conservantes propionato de cálcio e sorbato de potássio, regulador de acidez ácido láctico e emulsificante polisorbato 80. contém glúten. não contém lactose. produto dispensável de cozimento. pacotes contendo 1 kg cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	2000
17	massa fresca capeleti sabor frango. produto com baixo teor de gorduras saturadas. produto em embalagens plásticas contendo 1 kg. produto deverá ser entregue sob refrigeração. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	pcte	2000
18	queijo tipo mussarela fatiado produzido a partir de leite bovino pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio entre outros. apresentado em peças, resfriado com temperatura 0°c a 10°c. entregue fatiado, deverá ser transportados em carro refrigerado ou caixas de isopor, obedecendo a temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria da saúde. entrega no dia anterior do consumo, apresentada em fatias médias de 20 gramas. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	2000
19	queijo tipo mussarela sem lactose. embalagens plásticas a vácuo contendo 150 gramas cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	und	1000
20	ravióli recheado com frango resfriado. cx de papelão com pacote de polietileno de até 01 kg, embalados de acordo com os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção. conforme exigência da vigilância sanitária, validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	kg	2000
21	requeijão cremoso, potes contendo no mínimo 400 gramas, produto isento de gorduras trans. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	pote	2000
22	salsicha tipo hot dog elaborada basicamente com carne bovina, suína, e de aves. em gomos uniformes e padronizados. embalagem primaria a vácuo, plástica, transparente, atóxica, resistente, contendo no máximo 5kg, com registro no ministério da agricultura sif/dipoa. validade mínima 90% no ato de entrega.	kg	1000
23	suco de laranja integral 100 %. embalagem 5 litros. produto isento de água, açúcar ou conservante. validade mínima de 90% no ato da entrega	und	2500
24	suco de uva natural integral tinto garrafa com 1,5 litros com prazo de validade de 1 ano sendo frascos de vidro.	und	8000



3.1. Prazo de execução do objeto

12 meses

3.2. Local de entrega ou execução

As entregas deverão ser realizadas diretamente nas unidades escolares , conforme tabela abaixo:

NÚMERO	MODALIDADE	ESCOLA	ENDEREÇO
01	ESCOLA	FÁTIMA AUGUSTA BOSA	AVENIDA PINHEIRO, S/N Q46 – BAIRRO JARDIM ELDORADO.
02	ESCOLA	GERALDA HARMS	RUA 3, 23 – BAIRRO JARDIM CRISTINA
03	ESCOLA	JOSÉ PEDRO NOVAES ROSAS	RUA DAS SAFIRAS, S/N – VILA NOVA HOLANDA
04	ESCOLA	THEREZA GARTHNER SAIFARTH	RUA PORTO ALEGRE, S/N – BAIRRO JARDIM BRASÍLIA
05	ESCOLA	Apae	Rua ouro branco , 420
06	ESCOLA	TONIA JOANNA HARMS	RUA PLÁCIDO DE CASTRO, 500 – BAIRRO BOQUEIRÃO
07	ESCOLA	SANTA CRUZ	VILA DE SANTA CRUZ
08	ESCOLA	ESCOLA RURAL DO LIMPO GRANDE	ESTRADA P/ CATANDUVAS, S/N – VILA LIMPO GRANDE (ZONA RURAL)
09	CMEI	BETÂNIA	RUA SÃO PAULO, 260 – BAIRRO JARDIM BRASÍLIA
10	CMEI	SÃO JUDAS TADEU	PR 151, KM 131 – BAIRRO BOQUEIRÃO
11	CMEI	CANAÃ	RUA 05 S/Nº - AFCB
12	CMEI	Betel	RUA DAS SAFIRAS SEM NUMERO
13	CMEI	SANTA RITA DE CÁSSIA	RUA CALENDULAS S/N QUADRA 29 – JARDIM ELDORADO
14	DAE	DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	RUA DAS SAFIRAS, 945

3.3. O objeto possui exigências a serem feitas após a entrega/execução?

Sim Não

3.3.1. Garantia exigida do objeto:

Conforme o Código de Defesa do Consumidor- CDC as aquisições deverão apresentar garantias mínimas

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Como atingiremos os resultados pretendidos do contrato?

Através da manutenção contínua de gêneros alimentícios destinados a manutenção do programa nacional de alimentação escolar.

4.2. Forma de execução do contrato

Indireta.



4.2.1. Forma Continuada

Sim Não

4.3. Prazo de vigência do Contrato

12 meses

5. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1. Matriz de alocação de risco contratual

Evento de risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos	Município	Reequilíbrio contratual
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Troca imediata do colaborador pelo Contratado
Erros na execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual
Desabastecimento dos insumos para realização do serviço em casos de pequenas intervenções	Município	Elaboração de novo cronograma de execução do serviço

5.2. Será permitida a subcontratação?

Sim Não

5.2.1. Se vedada a subcontratação, qual a justificativa?

Justifica-se pela documentação onde habilita a empresa vencedora dentro do certame licitatório.

6. CRITÉRIOS PAGAMENTO

6.1. Prazo de pagamento:

30 dias.



6.2. Critério de reajuste e repactuação:

6.2.1. Índice de reajuste

INPC.

7. EXISTE A NECESSIDADE DE ELABORAR UM EDITAL DE SELEÇÃO?

Sim Não

7.1. Rito de seleção

Pregão

7.1.1. Forma da seleção

Presencial Eletrônica

7.1.2. Local do certame:

<https://bllcompras.com/Home/Login>

7.2. Critério de julgamento

Menor preço.

7.2.1. A contratação será global, por lotes ou por itens

Global Lotes de itens Por itens

7.3. Modo de disputa

Aberto e Fechado

7.4. Benefícios para Micro e Pequenas Empresas – MPE

Se for o caso.

7.5. Será vedada a participação de consórcios/cooperativa?

Sim Não

7.5.1. Qual a justificativa para vedar o consórcio/cooperativa:

Tendo em vista que o objeto da contratação é prestado por diversas empresas no mercado, não restringe a competitividade e não compromete a oferta de propostas aptas a gerar o resultado de contratação mais vantajoso, dessa forma não será admitido a contratação de consórcios/cooperativas.

7.6. Infrações e penalidades no certame

As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual exposto no link: [Processo Sancionatório](#).

Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	6 meses
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	6 meses
Não celebrar o contrato ou não entregar a	Impedimento de licitar ou contratar com o	6 meses



documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Município de Carambeí	
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	6 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Fraudar a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e seis meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

7.7. Habilitação

Conforme exigências do edital de licitação.

8. É UMA CONTRATAÇÃO SOB O SISTEMA CONTRATO OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS?

Sistema de Registro de Preços Contratação tradicional

8.1. É uma contratação prevista no Plano de Contratações Anual?

Sim Não

8.2. Infrações e penalidades do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços

As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitando o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual deste Município constante no Decreto Municipal nº 55/2023.

Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial do contrato, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado pelo inadimplemento.

Nos casos de inexecução total do contrato, o Município aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo contratual a executar.



Nos casos em que a aplicação de advertência não surtir efeito será realizado a abertura de Processo Administrativo de Apuração de Responsabilidade que poderá culminar em aplicação de: I- multa; II – impedimento de licitar e contratar com o município de Carambeí; III – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

A penalidade de multa poderá ser cumulada com penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Ensejar o retardamento da execução do contrato sem motivo justificado	Multa e Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	6 meses
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Multa e Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	12 meses
Dar causa à inexecução total do contrato	Multa e Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	18 meses
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Valor estimado total da contratação:

R\$ 3.116.965,00 (Três milhões cento e dezesseis mil, novecentos e sessenta e cinco reais).

9.2. Data da conclusão da formação de preço:

13 de FEVEREIRO de 2026.

11. Especificação e quantidades:

item	descrição	un.	qtde.	valor unitário	valor total
1	carne bovina coxão mole sem osso, cortada em cubos – congelada sem pontos aparentes de gordura, teor máximo de gordura 5%. de 1ª qualidade. embalada a vácuo – pacotes de 1 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e /ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e data de validade. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	8000	46,75	374.000



2	carne bovina patinho sem osso, cortada em cubos – congelada sem pontos aparentes de gordura, teor máximo de gordura 5%. de 1ª qualidade. embalada a vácuo – pacotes de 1 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e /ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e data de validade. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	8000	44,09	352.720
3	carne congelada de suíno sem osso-filézinho. embalados individualmente em peças contendo entre 600 e 900 gramas. contendo entre 12 e 15 peças em cada caixa. deverão ser entregues em caixas pesando no mínimo 10 kg. embalagem plástica atóxica e resistente. rotulagem nutricional individual em cada peça. cada 120 gramas de produto deverá conter entre 120 e 130 calorias. produto isento de gorduras trans. no máximo 1,2 gramas de gorduras saturadas pelo mesmo valor de porção. validade mínima de 90 % no ato da entrega. entrega semanal. entrega em carro isotérmico. deverá conter selo so sif em cada peça embalada individualmente.	kg	7000	33,86	237.020
4	carne de suíno sem osso-copa lombo em cubos - descrição: cubos congelados provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sobre inspeção veterinária, durante o processo deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose) os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3cm, a carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. embalagem: o produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxico, resistente, transparente com peso de 5 kg. embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulo de água. protegida externamente em caixas de papelão rotulada e reforçada, com abas superior e inferior totalmente lacradas. não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação ou deterioração. obs: produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré preparo.validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	4000	34,04	136.160
5	carne moída bovina (patinho), congelada, obtida a partir de carne bovina de 1ª qualidade (patinho). sem pontos aparentes de gordura e colágeno, teor máximo de gordura 5%. pacotes de 1,0 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e/ou sip/dipoa e/ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	kg	3000	39,52	118.560
6	carne de frango moída, congelada - de 1ª qualidade - pacotes de 500 gramas. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa, registro no sif/dipoa e/ou sip/dipoa e/ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. validade mínima de 9 meses. o produto deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade.	kg	3000	24,21	72.630
7	carne moída de pernil suíno, congelado de 1ª qualidade. pacotes de até 1 kg. embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. no rótulo deve conter identificação da empresa,	kg	3000	28,14	84.420



	registro no sif/dipoa e/ou sip/dipoa e/ou sim, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. o produto deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. os produtos devem apresentar características próprias de acordo com o padrão de identidade e qualidade.				
8	filé de coxa com sobrecoxa de frango congelado sem pele e sem osso. pacotes congelados pelo método iqf. não apresentar qualquer sinal de descongelamento no ato da entrega. pacotes contendo 1 kg. validade mínima 90% no ato de entrega.	kg	8000	17,42	139.360
9	file de peito de frango sem osso congelado. . pacotes contendo 1 kg cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	6000	20,06	120.360
10	filé de sassami de frango sem osso .pacotes contendo 1 kg, congelados, embalado de acordo com os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção, conforme exigência da vigilância sanitária. validade mínima de 90 % no ato da entrega. deverá ser em carro isotérmico que garanta temperatura entre - 12 graus e -18 graus celsius. não deverá apresentar qualquer sinal de descongelamento no momento da entrega. entregues em caixas sem violação da embalagem.	kg	6000	18,29	109.740
11	hambúrguer artesanal produzido a partir de carne bovina. produto congelado em embalagem plástica individual. unidades pesando 80 gramas cada. produto isento de conservantes e aditivos químicos. embalado de acordo com as normas sanitárias vigentes. produto que contenha na embalagem os ingredientes utilizados na sua confecção. validade mínima de 90 % no ato da entrega. produto temperado exclusivamente com sal.	und	40000	4,88	195.200
12	iogurte isento de lactose sabores coco e morango. pote plásticos contendo no mínimo 850 gramas. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	pote	30000	11,05	331.500
13	iogurte de morango. pacotes plásticos contendo 1 litro. contendo os seguintes ingredientes mínimos: leite desnatado, permeado de leite, açúcar líquido, preparado de morango (polpa de morango, açúcar, água, amido, aroma artificial de morango, corante natural carmim de cochonilha, espessante e estabilizante carra gena, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), amido modificado, soro de leite em pó desnatado e fermento lácteo.	pote	10000	9,72	97.200
14	leite fermentado em frascos contendo no mínimo 850 gramas em embalagem plástica com tampa e lacre de proteção aluminizado. deve conter no mínimo os seguintes ingredientes: leite desnatado reconstituído, açúcar líquido, preparado de fruta (água, suco de maçã, amido modificado, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e espessantes goma xantana, goma guar e carboximetilcelulose sódica), dextrose, fermentos lácteos, aroma artificial cítrico e aromas idênticos ao natural de baunilha e frutas cítricas. porção de 75 gramas deve conter no mínimo 61 calorias e 63 mg de cálcio. produto deverá ser entregue em carro refrigerado. validade mínima 90% no ato de entrega	und	10000	10,79	107.900
15	massa fresca para mini pizza contendo os seguintes ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, óleo de soja, sal, açúcar, conservantes ácido sórbico e propionato de cálcio, melhorador de farinha alfa amilase e regulador de acidez ácido láctico. unidades contendo 80 gramas cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	und	30000	2,73	81.900



16	massa fresca para lasanha. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura de origem animal, sal, ovo integral pasteurizado em pó, corante cúrcuma, pastazyn, conservantes propionato de cálcio e sorbato de potássio, regulador de acidez ácido láctico e emulsificante polisorbato 80. contém glúten. não contém lactose. produto dispensável de cozimento. pacotes contendo 1 kg cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	2000	19,43	38.860
17	massa fresca capeleti sabor frango. produto com baixo teor de gorduras saturadas. produto em embalagens plásticas contendo 1 kg. produto deverá ser entregue sob refrigeração. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	pcte	2000	28,44	56.880
18	queijo tipo mussarela fatiado produzido a partir de leite bovino pasteurizado, sal, fermento lácteo, coagulante, cloreto de cálcio entre outros. apresentado em peças, resfriado com temperatura 0°C a 10°C. entregue fatiado, deverá ser transportados em carro refrigerado ou caixas de isopor, obedecendo a temperatura no momento do recebimento, conforme legislação vigente na secretaria da saúde. entrega no dia anterior do consumo, apresentada em fatias médias de 20 gramas. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	kg	2000	36,96	73.920
19	queijo tipo mussarela sem lactose. embalagens plásticas a vácuo contendo 150 gramas cada. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	und	1000	12,96	12.960
20	ravióli recheado com frango resfriado. cx de papelão com pacote de polietileno de até 01 kg, embalados de acordo com os padrões exigidos por lei, sif, sip ou sim, apresentando peso, data de fabricação e validade, identificação de inspeção. conforme exigência da vigilância sanitária, validade mínima 6 meses e no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade.	kg	2000	27,53	55.060
21	requeijão cremoso, potes contendo no mínimo 400 gramas, produto isento de gorduras trans. validade mínima de 90 % no ato da entrega.	pote	2000	18,26	36.520
22	salsicha tipo hot dog elaborada basicamente com carne bovina, suína, e de aves. em gomos uniformes e padronizados. embalagem primaria a vácuo, plástica, transparente, atóxica, resistente, contendo no máximo 5kg, com registro no ministério da agricultura sif/dipoa. validade mínima 90% no ato de entrega.	kg	1000	14,02	14.020
23	suco de laranja integral 100 %. embalagem 5 litros. produto isento de água, açúcar ou conservante. validade mínima de 90% no ato da entrega	und	2500	44,19	110.475
24	suco de uva natural integral tinto garrafa com 1,5 litros com prazo de validade de 1 ano sendo frascos de vidro.	und	8000	19,95	159.600



10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Rubrica orçamentária para a contratação

Secretaria	Conta	Fonte	Elemento	Valor
Educação e cultura	290	0	Material, bem ou serviço para distribuição gratuita	R\$ 1.000.000,00
Educação e cultura	291	103	Material, bem ou	R\$ 500.000,00

			serviço para distribuição gratuita	
Educação e cultura	292	104	Material, bem ou serviço para distribuição gratuita	R\$ 500.000,00
Educação e cultura	359	0	Material, bem ou serviço para distribuição gratuita	R\$ 500.000,00
Educação e cultura	360	103	Material, bem ou serviço para distribuição gratuita	R\$ 616.965,00

11. NOMEAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO

Fiscal de contrato titular: Rafael Carneiro de Oliveira

Fiscal de contrato suplente: Sandra Sviercoski

12. Responsável pelo Orçamento

Rafael Carneiro de Oliveira

13. SECRETARIA RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

Secretaria Municipal de Administração e Negócios Jurídicos

Carlos Alberto de Oliveira

Secretário de Administração e Negócios Jurídicos

Carambeí - PR, 23 de março de 2026.



ANEXO II
MODELO DE DECLARAÇÕES

1. DADOS DO FORNECEDOR

Razão social:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

2. RESPONSÁVEL PELAS DECLARAÇÕES

Nome:

CPF:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

3. DECLARAÇÕES

A Empresa (nome completo da empresa), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº (número completo), inscrição estadual (número completo), com sede no (endereço completo), na pessoa do seu representante legal (nome do sócio, diretor ou procurador), brasileiro, (casado), (empresário), portador da cédula de identidade RG nº (número completo), inscrito no CPF sob o nº (número completo), residente e domiciliado no (endereço completo), nos termos do contrato social ou última alteração contratual (citar o número da alteração), DECLARA sob as penas da lei:

- a) Estar enquadrado como MPE - Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Microempreendedor Individual ou sociedade cooperativa, em condições para usufruir do tratamento jurídico diferenciado determinado na Lei Complementar 123/2006, em especial quanto ao § 4º do art. 3º, assim como estar ciente de que será penalizado caso esta declaração for falsa;
- b) Que 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.
- c) 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.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público ou entidade da esfera federal, estadual ou municipal.

Outrossim, expressa ter ciência de que o descumprimento do disposto acima durante a vigência da contratação, acarretará em rescisão da mesma e sujeitará a licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/21.

Carambeí, xxx de xxxxx de 2026.

Nome do fornecedor / Nome do Responsável
(assinatura)



ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA

1. DADOS DO FORNECEDOR

Razão social:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

2. RESPONSÁVEL PELA PROPOSTA

Nome:

CPF:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

3. CONDIÇÕES COMERCIAIS

LOTE:						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
		<u>ITENS COTA PRINCIPAL 75% - AMPLA CONCORRÊNCIA</u>				
1	11776	CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	6.000	KG	46,75	280.500,00
2	8939	CARNE BOVINA PATINHO SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	6.000	KG	44,09	264.540,00
3	6330	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO-FILÉZINHO, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PEÇAS PESANDO ENTRE 600 E 900 GRAMAS. CONTENDO ENTRE 12 A 15 PEÇAS EM CADA CAIXA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAIXAS PESANDO NO MÍNIMO 10 KG.. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE. ROTULAGEM NUTRICIONAL INDIVIDUAL EM CADA PEÇA. CADA 120 GRAMAS DE PRODUTO DEVERÁ CONTER ENTRE 120 E 130 CALORIAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS. NO MÁXIMO 1,2 GRAMAS DE GORDURAS SATURADAS PELO MESMO VALOR DE PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. NÃO DEVERÁ CONTER QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. ENTREGA SEMANAL. ENTREGA EM CARRO ISOTÉRMICO. DEVERÁ CONTER SELO DO SIF EM CADA PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE.	5.250	KG	33,86	177.765,00
4	9563	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO-COPA LOMBO EM CUBOS - DESCRIÇÃO: CUBOS CONGELADOS	3.000	KG	34,04	102.120,00





		PROVENIENTES DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SÁDIOS ABATIDOS SOBRE INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE) OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 3X3X3CM, A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE COM PESO DE 5 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULO DE ÁGUA. PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXAS DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA				
5	9352	CARNE MOÍDA BOVINA (PATINHO), CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DE CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE (PATINHO). SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA E COLÁGENO, TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 5 %. PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER N ATO DA ENTREGA 90 % DE SUA VALIDADE.	2.250	KG	39,52	88.920,00
8	6176	FILE DE COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO. PACOTES CONGELADOS PELO MÉTODO IQF. NÃO APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. PACOTES CONTENDO 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA.	6.000	KG	17,42	104.520,00
9	11786	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO, PACOTES CONTENDO 1KG CADA, VALIDADE MÍNIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA.	4.500	KG	20,06	90.270,00
10	2473	FILE DE SASSAMI DE FRANGO SEM OSSO. PACOTES CONTENDO 1 KG, CONGELADOS, EMBALADO DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, APRESENTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO, CONFORME EXIGÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. DEVERÁ SER EM CARRO ISOTÉRMICO QUE GARANTA TEMPERATURA ENTRE -12 GRAUS E -18 GRAUS CELSIUS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO MOMENTO DA ENTREGA. ENTREGUES EM CAIXAS SEM VIOLAÇÃO DA EMBALAGEM.	4.500	KG	18,29	82.305,00
11	9577	HAMBÚRGUER ARTESANAL PRODUZIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA. PRODUTO CONGELADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL. UNIDADES PESANDO 80 GRAMAS CADA. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. EMBALADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO QUE CONTENHA NA EMBALAGEM OS INGREDIENTES UTILIZADOS NA SUA CONFECÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO TEMPERADO EXCLUSIVAMENTE COM SAL	30.000	UN	4,88	146.400,00
12	9358	IOGURTE ISENTO DE LACTOSE SABORES COCO E MORANGO. POTES PLÁSTICOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	22.500	PTS	11,05	248.625,00
14	6431	LEITE FERMENTADO EM FRASCOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPAS E LACRE DE PROTEÇÃO ALUMINIZADO. DEVE CONTER NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR LÍQUIDO,	7.500	UN	10,79	80.925,00





		PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, SUÇO DE MAÇA, AMIDO MODIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ESPESSANTES GOMA XANTANA, GOMA GUAR E CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA), DEXTROSE, FERMENTOS LÁCTEOS, AROMA ARTIFICIAL CÍTRICO E AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE BAUNILHA E FRUTAS CÍTRICAS. PORÇÃO DE 75 GRAMAS DEVE CONTER NO MÍNIMO 61 CALORIAS E 63 MG DE CÁLCIO. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM CARRO REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA.				
23	8921	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 100 %, EMBALAGEM 5 LITROS. PRODUTO ISENTO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CONSERVANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA.	1.875	UN	44,19	82.856,25
24	6476	SUCO DE UVA NATURAL INTEGRAL TINTO GARRAFA COM 1,5 LITROS COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO SENDO FRASCOS DE VIDRO	6.000	UN	19,95	119.700,00
		<u>ITENS ATÉ R\$ 80.000,00 - EXCLUSIVO ME MEI EPP</u>				
6	9562	CARNE DE FRANGO MOÍDA, CONGELADA - DE 1ª QUALIDADE - PACOTES DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIP/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ACORDO COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	3.000	KG	24,21	72.630,00
7	9564	CARNE MOÍDA DE PERNIL SUÍNO, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE. PACOTES DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIP/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ACORDO COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	2.250	KG	28,14	63.315,00
13	11787	IOGURTE DE MORANGO.PACOTES PLASTICOS CONTENDO 1LITRO.CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: LEITE DESNATADO, PERMEADO DE LEITE, AÇUCAR LIQUIDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE MORANGO, AÇUCAR, AGUA, AMIDO, AROMA ARTIFICIAL DE MORANGO ,CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, ESPESSANTE E ESTABILIZANANTE CARRA GENA, ACIDULANTE ACIDO CITRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTASSIO) ,AMIDO MODIFICADO, SORO DE LEITE EM PO DESNATADO E FERMENTO LACTEO.	7.500	PTS	9,72	72.900,00
15	6391	MASSA FRESCA PARA MINI PIZZA UNIDADES CONTENDO 80 GRAMAS CADA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTES ÁCIDO SÓRBICO E PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA ALFA AMILASE E REGULADOR ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	22.500	UN	2,73	61.425,00
16	9359	MASSA FRESCA PARA LASANHA PACOTES CONTENDO 1 KG CADA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA DE ORIGEM ANIMAL, SAL, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO EM PÓ, CORANTE CÚRCUMA, PASTAZYN, CONSERVANTES PROPIONATO DE CÁLCIO E SORBATO DE POTÁSSIO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO E EMULSIFICANTE POLISORBATO 80. CONTEM GLÚTEN. NÃO CONTEM LACTOSE. PRODUTO DISPENSÁVEL DE COZIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	2.000	KG	19,43	38.860,00
17	9581	MASSA FRESCA CAPELETI SABOR FRANGO. PRODUTO COM BAIXO TEOR DE GORDURAS	2.000	PCTS	28,44	56.880,00





		SATURADAS. PRODUTO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS CONTENDO 1 KG. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA				
18	6128	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE BOVINO PASTEURIZADO, SAL, FERMENTO LÁCTEO, COAGULANTE, CLORETO DE CÁLCIO ENTRE OUTROS. APRESENTADO EM PEÇAS, RESFRIADO COM TEMPERATURA 0°C A 10°C. ENTREGUE FATIADO, DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR, OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DA SAÚDE. ENTREGA NO DIA ANTERIOR DO CONSUMO, APRESENTADA EM FATIAS MÉDIAS DE 20 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	2.000	KG	36,96	73.920,00
19	9591	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE. EMBALAGENS PLÁSTICAS A VÁCUO CONTENDO 150 GRAMAS CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA	1.000	UN	12,96	12.960,00
20	8916	RAVIÓLI RECHEADO COM FRANGO RESFRIADO. CX DE PAPELÃO COM PACOTE DE POLIETILENO DE ATÉ 01 KG, EMBALADOS DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, APRESENTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO. CONFORME EXIGÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES E NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	2.000	KG	27,53	55.060,00
21	7871	REQUEIJÃO CREMOSO, POTES CONTENDO NO MÍNIMO 400 GRAMAS, PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	2.000	PTS	18,26	36.520,00
22	483	SALSICHA TIPO HOT DOG ELABORADA BASICAMENTE COM CARNE BOVINA, SUÍNA, E DE AVES. EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA.	1.000	KG	14,02	14.020,00
		ITENS COTA RESERVADA ATÉ 25% - EXCLUSIVO ME MEI EPP				
25	11776	CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 1.	2.000	KG	46,75	93.500,00
26	8939	CARNE BOVINA PATINHO SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 2.	2.000	KG	44,09	88.180,00
27	6330	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO-FILÉZINHO, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PEÇAS PESANDO ENTRE 600 E 900 GRAMAS. CONTENDO ENTRE 12 A 15 PEÇAS EM CADA CAIXA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAIXAS PESANDO NO MÍNIMO 10 KG.. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE. ROTULAGEM NUTRICIONAL INDIVIDUAL EM CADA PEÇA. CADA 120 GRAMAS DE PRODUTO DEVERÁ CONTER ENTRE 120 E 130 CALORIAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS. NO MÁXIMO 1,2 GRAMAS DE GORDURAS SATURADAS PELO MESMO VALOR DE PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 %	1.750	KG	33,86	59.255,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/05/2026 16:56 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSO: <https://c.ipm.com.br/pebb9aaa461066>





		NO ATO DA ENTREGA. NÃO DEVERÁ CONTER QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. ENTREGA SEMANAL. ENTREGA EM CARRO ISOTÉRMICO. DEVERÁ CONTER SELO DO SIF EM CADA PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE. - Cota Referente ao item 3.				
28	9563	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO-COPA LOMBO EM CUBOS - DESCRIÇÃO: CUBOS CONGELADOS PROVENIENTES DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SÁDIOS ABATIDOS SOBRE INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE) OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 3X3X3CM, A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE COM PESO DE 5 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULO DE ÁGUA. PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXAS DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA - Cota Referente ao item 4.	1.000	KG	34,04	34.040,00
29	9352	CARNE MOÍDA BOVINA (PATINHO), CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DE CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE(PATINHO).SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA E COLÁGENO, TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 5 %.PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA,FLEXÍVEL,ATÓXICA,RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER N ATO DA ENTREGA 90 % DE SUA VALIDADE. - Cota Referente ao item 5.	750	KG	39,52	29.640,00
30	9564	CARNE MOÍDA DE PERNIL SUÍNO, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE. PACOTES DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIP/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ACORDO COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - Cota Referente ao item 7.	750	KG	28,14	21.105,00
31	6176	FILÉ DE COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO. PACOTES CONGELADOS PELO MÉTODO IQF. NÃO APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. PACOTES CONTENDO 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA. - Cota Referente ao item 8.	2.000	KG	17,42	34.840,00
32	11786	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO,PACOTES CONTENDO 1KG CADA,VALIDADE MINIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 9.	1.500	KG	20,06	30.090,00
33	2473	FILÉ DE SASSAMI DE FRANGO SEM OSSO. PACOTES CONTENDO 1 KG, CONGELADOS, EMBALADO DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, APRESENTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO, CONFORME EXIGÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. DEVERÁ SER EM CARRO ISOTÉRMICO QUE GARANTA TEMPERATURA ENTRE -12 GRAUS E -18 GRAUS CELSIUS. NÃO	1.500	KG	18,29	27.435,00





		DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO MOMENTO DA ENTREGA. ENTREGUES EM CAIXAS SEM VIOLAÇÃO DA EMBALAGEM. - Cota Referente ao item 10.				
34	9577	HAMBÚRGUER ARTESANAL PRODUZIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA. PRODUTO CONGELADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL. UNIDADES PESANDO 80 GRAMAS CADA. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. EMBALADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO QUE CONTENHA NA EMBALAGEM OS INGREDIENTES UTILIZADOS NA SUA CONFECCÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO TEMPERADO EXCLUSIVAMENTE COM SAL - Cota Referente ao item 11.	10.000	UN	4,88	48.800,00
35	9358	IOGURTE ISENTO DE LACTOSE SABORES COCO E MORANGO. POTES PLÁSTICOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 12.	7.500	PTS	11,05	82.875,00
36	11787	IOGURTE DE MORANGO.PACOTES PLÁSTICOS CONTENDO 1LITRO.CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: LEITE DESNATADO,PERMEADO DE LEITE,AÇUCAR LIQUIDO,PREPARADO DE MORANGO(POLPA DE MORANGO,AÇUCAR,AGUA,AMIDO,AROMA ARTIFICIAL DE MORANGO,CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA,ESPESSANTE E ESTABILIZANTE CARRA GENA,ACIDULANTE ACIDO CITRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTASSIO),AMIDO MODIFICADO,SORO DE LEITE EM PO DESNATADO E FERMENTO LACTEO. - Cota Referente ao item 13.	2.500	PTS	9,72	24.300,00
37	6431	LEITE FERMENTADO EM FRASCOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPAS E LACRE DE PROTEÇÃO ALUMINIZADO. DEVE CONTER NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR LÍQUIDO, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, SUCO DE MAÇÁ, AMIDO MODIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ESPESSANTES GOMA XANTANA, GOMA GUAR E CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA), DEXTROSE, FERMENTOS LÁCTEOS, AROMA ARTIFICIAL CÍTRICO E AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE BAUNILHA E FRUTAS CÍTRICAS. PORÇÃO DE 75 GRAMAS DEVE CONTER NO MÍNIMO 61 CALORIAS E 63 MG DE CÁLCIO. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM CARRO REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA. - Cota Referente ao item 14.	2.500	UN	10,79	26.975,00
38	6391	MASSA FRESCA PARA MINI PIZZA UNIDADES CONTENDO 80 GRAMAS CADA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTES ÁCIDO SÓRBICO E PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA ALFA AMILASE E REGULADOR ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 15.	7.500	UN	2,73	20.475,00
39	8921	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 100 %. EMBALAGEM 5 LITROS. PRODUTO ISENTO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CONSERVANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 23.	625	UN	44,19	27.618,75
40	6476	SUCO DE UVA NATURAL INTEGRAL TINTO GARRAFA COM 1,5 LITROS COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO SENDO FRASCOS DE VIDRO - Cota Referente ao item 24.	2.000	UN	19,95	39.900,00

Valor total geral por extenso:

Validade desta proposta: 60 (sessenta) dias.



4. CONDIÇÕES DA PROPOSTA

Carambeí, xxx de xxxxx de 2026.

Nome do fornecedor
Nome do Responsável
(assinatura)

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/05/2026 16:56 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSE: <https://c.ipm.com.br/pebb9aaa461066>



ANEXO IV

MUNICÍPIO DE CARAMBEÍ, com sede na cidade de Carambeí, Estado do Paraná, à Avenida do Ouro, 1355 – Loteamento Jardim Europa, Bairro Nova Carambeí, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes/MF sob o nº 01.613.765/0001-60, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação e Cultura, SR. **INÁCIO POVAZ FILHO**, brasileiro, casado, portador da CI/RG nº 3.363.197-9 SESP/PR e inscrito no CPF/MF sob nº 452.112.139-04, residente e domiciliado Rua Belo Horizonte, nº 61 – Jardim Brasília, Carambeí/PR, CEP 84.145-000, neste ato denominada **CONTRATANTE**, e de outro:

NORMAS REGENTES

1.1. Esta Ata de Registro de preços está vinculada ao Pregão nº.16/2026, ao edital e à proposta apresentada pelos fornecedores signatários, regendo-se por suas cláusulas e, em legislação geral, pela Lei nº 14.133/2021, pelo Decreto Municipal nº 65/2026 e demais legislações vigentes.

CLÁUSULA 2ª: VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência desta ata de registro de preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, e, no seu aniversário, será reestabelecido o quantitativo inicial, sem que ocorra a acumulação de itens entre os períodos.

CLÁUSULA 3ª: OBJETO

3.1. O objeto desta Ata de Registro de Preços é **Aquisição de Kit Lanche**, cuja especificação técnica consta no processo de contratação e faz parte da presente ata de registro de preços.

CLÁUSULA 4ª: FORNECEDORES E PREÇOS REGISTRADOS

4.1. Os preços registrados nesta Ata de Registro de Preços estão no Anexo I.

4.2. No caso de exclusão de fornecedor ou alteração dos preços, será elaborado termo de aditamento desta Ata, sendo dispensada a assinatura dos fornecedores que já firmaram ata de registro de preço e não tiveram alteração nos seus preços registrados.

CLÁUSULA 5ª: ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTES

5.1. O órgão gerenciador desta ata de registro de preços é a Secretaria Municipal de Educação e Cultura:

- Fiscal Titular da Ata de Registro:
- Fiscal Suplente da Ata de Registro:

CLÁUSULA 6ª: QUANTIDADES

6.1. As quantidades previstas para o órgão gerenciador estão constantes no Anexo I desta ata de registro.

6.2. A quantidade máxima a ser fornecida trimestralmente, sem prejuízo da possibilidade de pedidos em quantidade maior, caso o fornecedor tenha disponibilidade, é de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total registrado.

6.3. Durante a vigência da ata de registro de preços, poderá ser contratada quantidade inferior à quantidade registrada e, até mesmo, inexistir contratação.

CLÁUSULA 7ª: CONVOCAÇÃO DOS FORNECEDORES PARA CONTRATAÇÃO

7.1. Os fornecedores deverão assinar a ata de registro ou aceitar o instrumento equivalente em até 5 (cinco) dias após a convocação, que será feita por e-mail.

7.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado por uma vez, excepcionalmente, quando solicitado dentro do prazo e mediante justificativa aceita pelo Município.

7.3. As condições da contratação estão na minuta da ata de registro de preços, anexa ao processo de contratação.

CLÁUSULA 8ª: POSSIBILIDADE DE ALTERAÇÃO DE PREÇOS

8.1. Serão admitidas as solicitações de reajuste, reequilíbrio e repactuação do valor da ata de registro de preços, em procedimento idêntico ao praticado nos contratos administrativos, desde que fundamentados e acolhidos pela Diretoria do Departamento de Compras e Licitações.



8.2. A modificação do preço implicará na reclassificação, quando for o caso.

CLÁUSULA 9ª: ALTERAÇÃO DE MARCA PELO FORNECEDOR

9.1. Será admitida a alteração da marca pelo fornecedor, mediante justificativa previamente apresentada pelo contratado e aprovada pelo fiscal da ata de registro de preços, desde que atendidas todas as condições exigidas no edital da licitação, referentes à especificação, à qualidade do objeto e às repercussões econômicas relacionadas ao seu ciclo de vida, exceto para os objetos que envolverem a necessidade de padronização da mesma marca durante toda a vigência da ata de registro de preços.

CLÁUSULA 10ª: SANÇÕES APLICADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 As infrações praticadas pelo contratado serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, nos termos dos arts. 197 a 209 do Decreto Municipal nº65/2026.

10.2 Nos casos em que o contratado cometer ato de descumprimento parcial da Ata, sem que gere dano ao Município, o fiscal do contrato aplicará sanção de advertência ao contratado pelo inadimplemento.

10.3 Será aplicada multa moratória de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 40 (quarenta) dias.

10.4 Ultrapassado o prazo máximo de multa moratória, o Município poderá optar por comunicar ao contratado a rescisão contratual, com a substituição da multa moratória por multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

10.5 Nos casos de inexecução total do contrato, o Município aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo contratual a executar.

A penalidade de multa poderá ser cumulada com penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

AÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
Não celebrar a ata de registro de preços ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da ata	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	12 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da Ata de Registro de Preços	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Ensejar o retardamento da execução do contrato sem motivo justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	6 meses
Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	12 meses
Dar causa à inexecução total do contrato	Impedimento de licitar ou contratar com o Município de Carambeí	18 meses
Prestar declaração falsa durante a execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato fraudulento na execução do contrato	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses



CLÁUSULA 11ª: ADESÕES

11.1. Não será permitida a adesão a atas de registro de preços do Município de Carambeí por órgãos e entidades de outros municípios.



ANEXO I DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº/2026

ITENS E PREÇOS REGISTRADOS

LOTE:						
Item	Código do produto/serviço	Nome do produto/serviço	Quantidade	Unidade	Preço máximo	Preço máximo total
		<u>ITENS COTA PRINCIPAL 75% - AMPLA CONCORRÊNCIA</u>				
1	11776	CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	6.000	KG	46,75	280.500,00
2	8939	CARNE BOVINA PATINHO SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	6.000	KG	44,09	264.540,00
3	6330	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO-FILÉZINHO, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PEÇAS PESANDO ENTRE 600 E 900 GRAMAS. CONTENDO ENTRE 12 A 15 PEÇAS EM CADA CAIXA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAIXAS PESANDO NO MÍNIMO 10 KG.. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE. ROTULAGEM NUTRICIONAL INDIVIDUAL EM CADA PEÇA. CADA 120 GRAMAS DE PRODUTO DEVERÁ CONTER ENTRE 120 E 130 CALORIAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS. NO MÁXIMO 1,2 GRAMAS DE GORDURAS SATURADAS PELO MESMO VALOR DE PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. NÃO DEVERÁ CONTER QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. ENTREGA SEMANAL. ENTREGA EM CARRO ISOTÉRMICO. DEVERÁ CONTER SELO DO SIF EM CADA PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE.	5.250	KG	33,86	177.765,00
4	9563	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO-COPA LOMBO EM CUBOS - DESCRIÇÃO: CUBOS CONGELADOS PROVENIENTES DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS ABATIDOS SOBRE INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE) OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 3X3X3CM, A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE COM PESO DE 5 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULO DE ÁGUA. PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXAS DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA	3.000	KG	34,04	102.120,00
5	9352	CARNE MOÍDA BOVINA (PATINHO), CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DE CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE (PATINHO). SEM PONTOS	2.250	KG	39,52	88.920,00





		APARENTES DE GORDURA E COLÁGENO, TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 5 %.PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER N ATO DA ENTREGA 90 % DE SUA VALIDADE.				
8	6176	FILE DE COXA COM SOBRECOPA DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO. PACOTES CONGELADOS PELO MÉTODO IQF. NÃO APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. PACOTES CONTENDO 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA.	6.000	KG	17,42	104.520,00
9	11786	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO,PACOTES CONTENDO 1KG CADA,VALIDADE MINIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA.	4.500	KG	20,06	90.270,00
10	2473	FILE DE SASSAMI DE FRANGO SEM OSSO. PACOTES CONTENDO 1 KG, CONGELADOS, EMBALADO DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, APRESENTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO, CONFORME EXIGÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. DEVERÁ SER EM CARRO ISOTÉRMICO QUE GARANTA TEMPERATURA ENTRE -12 GRAUS E -18 GRAUS CELSIUS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO MOMENTO DA ENTREGA. ENTREGUES EM CAIXAS SEM VIOLAÇÃO DA EMBALAGEM.	4.500	KG	18,29	82.305,00
11	9577	HAMBÚRGUER ARTESANAL PRODUZIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA. PRODUTO CONGELADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL. UNIDADES PESANDO 80 GRAMAS CADA. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. EMBALADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO QUE CONTENHA NA EMBALAGEM OS INGREDIENTES UTILIZADOS NA SUA CONFECCÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO TEMPERADO EXCLUSIVAMENTE COM SAL	30.000	UN	4,88	146.400,00
12	9358	IOGURTE ISENTO DE LACTOSE SABORES COCO E MORANGO. POTES PLÁSTICOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	22.500	PTS	11,05	248.625,00
14	6431	LEITE FERMENTADO EM FRASCOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPAS E LACRE DE PROTEÇÃO ALUMINIZADO. DEVE CONTER NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR LÍQUIDO, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, SUCO DE MAÇÃ, AMIDO MODIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ESPESSANTES GOMA XANTANA, GOMA GUAR E CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA), DEXTROSE, FERMENTOS LÁCTEOS, AROMA ARTIFICIAL CÍTRICO E AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE BAUNILHA E FRUTAS CÍTRICAS. PORÇÃO DE 75 GRAMAS DEVE CONTER NO MÍNIMO 61 CALORIAS E 63 MG DE CÁLCIO. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM CARRO REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA.	7.500	UN	10,79	80.925,00
23	8921	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 100 %. EMBALAGEM 5 LITROS. PRODUTO ISENTO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CONSERVANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA.	1.875	UN	44,19	82.856,25
24	6476	SUCO DE UVA NATURAL INTEGRAL TINTO GARRAFA COM 1,5 LITROS COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO SENDO FRASCOS DE VIDRO	6.000	UN	19,95	119.700,00
		ITENS ATÉ R\$ 80.000,00 - EXCLUSIVO ME MEI EPP				
6	9562	CARNE DE FRANGO MOÍDA, CONGELADA - DE 1ª QUALIDADE - PACOTES DE 500 GRAMAS. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO	3.000	KG	24,21	72.630,00





		DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIP/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ACORDO COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE				
7	9564	CARNE MOÍDA DE PERNIL SUÍNO, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE. PACOTES DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIP/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ACORDO COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE	2.250	KG	28,14	63.315,00
13	11787	IOGURTE DE MORANGO.PACOTES PLASTICOS CONTENDO 1LITRO.CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MINIMOS: LEITE DESNATADO, PERMEADO DE LEITE, AÇUCAR LIQUIDO, PREPARADO DE MORANGO (POLPA DE MORANGO, AÇUCAR, AGUA, AMIDO, AROMA ARTIFICIAL DE MORANGO ,CORANTE NATURAL CARMIM DE COCHONILHA, ESPESSANTE E ESTABILIZANTE CARRA GENA, ACIDULANTE ACIDO CITRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTASSIO) ,AMIDO MODIFICADO, SORO DE LEITE EM PO DESNATADO E FERMENTO LACTEO.	7.500	PTS	9,72	72.900,00
15	6391	MASSA FRESCA PARA MINI PIZZA UNIDADES CONTENDO 80 GRAMAS CADA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO DE SOJA, SAL, AÇUCAR, CONSERVANTES ÁCIDO SÓRBICO E PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA ALFA AMILASE E REGULADOR ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	22.500	UN	2,73	61.425,00
16	9359	MASSA FRESCA PARA LASANHA PACOTES CONTENDO 1 KG CADA. FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA DE ORIGEM ANIMAL, SAL, OVO INTEGRAL PASTEURIZADO EM PÓ, CORANTE CÚRCUMA, PASTAZYN, CONSERVANTES PROPIONATO DE CÁLCIO E SORBATO DE POTÁSSIO, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO LÁTICO E EMULSIFICANTE POLISORBATO 80. CONTEM GLÚTEN. NÃO CONTEM LACTOSE. PRODUTO DISPENSÁVEL DE COZIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	2.000	KG	19,43	38.860,00
17	9581	MASSA FRESCA CAPELETI SABOR FRANGO. PRODUTO COM BAIXO TEOR DE GORDURAS SATURADAS. PRODUTO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS CONTENDO 1 KG. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA	2.000	PCTS	28,44	56.880,00
18	6128	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE BOVINO PASTEURIZADO, SAL, FERMENTO LÁCTEO, COAGULANTE, CLORETO DE CÁLCIO ENTRE OUTROS. APRESENTADO EM PEÇAS, RESFRIADO COM TEMPERATURA 0°C A 10°C. ENTREGUE FATIADO, DEVERÁ SER TRANSPORTADOS EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR, OBEDECENDO A TEMPERATURA NO MOMENTO DO RECEBIMENTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE NA SECRETARIA DA SAÚDE. ENTREGA NO DIA ANTERIOR DO CONSUMO, APRESENTADA EM FATIAS MÉDIAS DE 20 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	2.000	KG	36,96	73.920,00
19	9591	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE. EMBALAGENS PLÁSTICAS A VÁCUO CONTENDO 150 GRAMAS CADA. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA	1.000	UN	12,96	12.960,00
20	8916	RAVIÓLI RECHEADO COM FRANGO RESFRIADO. CX DE PAPELÃO COM PACOTE DE POLIETILENO DE ATÉ 01 KG, EMBALADOS DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, APRESENTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO. CONFORME EXIGÊNCIA DA VIGILÂNCIA	2.000	KG	27,53	55.060,00





		SANITÁRIA, VALIDADE MÍNIMA 6 MESES E NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.				
21	7871	REQUEIJÃO CREMOSO, POTES CONTENDO NO MÍNIMO 400 GRAMAS, PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA.	2.000	PTS	18,26	36.520,00
22	483	SALSICHA TIPO HOT DOG ELABORADA BASICAMENTE COM CARNE BOVINA, SUÍNA, E DE AVES. EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO, PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 5KG, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA.	1.000	KG	14,02	14.020,00
		ITENS COTA RESERVADA ATÉ 25% - EXCLUSIVO ME MEI EPP				
25	11776	CARNE BOVINA COXÃO MOLE SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 1.	2.000	KG	46,75	93.500,00
26	8939	CARNE BOVINA PATINHO SEM OSSO, CORTADA EM CUBOS - CONGELADA SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA, TEOR MÁXIMO DE GORDURA 5%. DE 1ª QUALIDADE. EMBALADA A VÁCUO - PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E /OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 2.	2.000	KG	44,09	88.180,00
27	6330	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO-FILÉZINHO, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PEÇAS PESANDO ENTRE 600 E 900 GRAMAS. CONTENDO ENTRE 12 A 15 PEÇAS EM CADA CAIXA. DEVERÃO SER ENTREGUES EM CAIXAS PESANDO NO MÍNIMO 10 KG.. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE. ROTULAGEM NUTRICIONAL INDIVIDUAL EM CADA PEÇA. CADA 120 GRAMAS DE PRODUTO DEVERÁ CONTER ENTRE 120 E 130 CALORIAS. PRODUTO ISENTO DE GORDURAS TRANS. NO MÁXIMO 1,2 GRAMAS DE GORDURAS SATURADAS PELO MESMO VALOR DE PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. NÃO DEVERÁ CONTER QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. ENTREGA SEMANAL. ENTREGA EM CARRO ISOTÉRMICO. DEVERÁ CONTER SELO DO SIF EM CADA PEÇA EMBALADA INDIVIDUALMENTE. - Cota Referente ao item 3.	1.750	KG	33,86	59.255,00
28	9563	CARNE DE SUÍNO SEM OSSO-COPA LOMBO EM CUBOS - DESCRIÇÃO: CUBOS CONGELADOS PROVENIENTES DE MACHOS DA ESPÉCIE SUÍNA, SADIOS ABATIDOS SOBRE INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DURANTE O PROCESSO DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSE) OS CUBOS DEVERÃO TER APROXIMADAMENTE 3X3X3CM, A CARNE SUÍNA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE COM PESO DE 5 KG. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RACHADURAS NA SUPERFÍCIE, SEM FUROS E SEM ACÚMULO DE ÁGUA. PROTEGIDA EXTERNAMENTE EM CAIXAS DE PAPELÃO ROTULADA E REFORÇADA, COM ABAS SUPERIOR E INFERIOR TOTALMENTE	1.000	KG	34,04	34.040,00





		LACRADAS. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. OBS: PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ PREPARO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA - Cota Referente ao item 4.				
29	9352	CARNE MOÍDA BOVINA (PATINHO), CONGELADA, OBTIDA A PARTIR DE CARNE BOVINA DE PRIMEIRA QUALIDADE(PATINHO).SEM PONTOS APARENTES DE GORDURA E COLÁGENO, TEOR MÁXIMO DE GORDURA DE 5 %.PACOTES DE 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA,FLEXÍVEL,ATÓXICA,RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER N ATO DA ENTREGA 90 % DE SUA VALIDADE. - Cota Referente ao item 5.	750	KG	39,52	29.640,00
30	9564	CARNE MOÍDA DE PERNIL SUÍNO, CONGELADO DE 1ª QUALIDADE. PACOTES DE ATÉ 1 KG. EMBALAGEM PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. NO RÓTULO DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA, REGISTRO NO SIF/DIPOA E/OU SIP/DIPOA E/OU SIM, IDENTIFICAÇÃO DA CATEGORIA E TIPO DE CARNE, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM APRESENTAR CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DE ACORDO COM O PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE - Cota Referente ao item 7.	750	KG	28,14	21.105,00
31	6176	FILE DE COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO SEM PELE E SEM OSSO. PACOTES CONGELADOS PELO MÉTODO IQF. NÃO APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO ATO DA ENTREGA. PACOTES CONTENDO 1 KG. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA. - Cota Referente ao item 8.	2.000	KG	17,42	34.840,00
32	11786	FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO,PACOTES CONTENDO 1KG CADA,VALIDADE MINIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 9.	1.500	KG	20,06	30.090,00
33	2473	FILE DE SASSAMI DE FRANGO SEM OSSO. PACOTES CONTENDO 1 KG, CONGELADOS, EMBALADO DE ACORDO COM OS PADRÕES EXIGIDOS POR LEI, SIF, SIP OU SIM, APRESENTANDO PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE INSPEÇÃO, CONFORME EXIGÊNCIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. DEVERÁ SER EM CARRO ISOTÉRMICO QUE GARANTA TEMPERATURA ENTRE -12 GRAUS E -18 GRAUS CELSIUS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR QUALQUER SINAL DE DESCONGELAMENTO NO MOMENTO DA ENTREGA. ENTREGUES EM CAIXAS SEM VIOLAÇÃO DA EMBALAGEM. - Cota Referente ao item 10.	1.500	KG	18,29	27.435,00
34	9577	HAMBÚRGUER ARTESANAL PRODUZIDO A PARTIR DE CARNE BOVINA. PRODUTO CONGELADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL. UNIDADES PESANDO 80 GRAMAS CADA. PRODUTO ISENTO DE CONSERVANTES E ADITIVOS QUÍMICOS. EMBALADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO QUE CONTENHA NA EMBALAGEM OS INGREDIENTES UTILIZADOS NA SUA CONFECÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO TEMPERADO EXCLUSIVAMENTE COM SAL - Cota Referente ao item 11.	10.000	UN	4,88	48.800,00
35	9358	IOGURTE ISENTO DE LACTOSE SABORES COCO E MORANGO. POTES PLÁSTICOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 12.	7.500	PTS	11,05	82.875,00
36	11787	IOGURTE DE MORANGO.PACOTES PLASTICOS CONTENDO 1LITRO.CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MINIMOS: LEITE DESNATADO,PERMEADO DE LEITE,AÇUCAR LIQUIDO,PREPARADO DE MORANGO(POLPA DE MORANGO,AÇUCAR,AGUA,AMIDO,AROMA ARTIFICIAL DE MORANGO,CORANTE NATURAL	2.500	PTS	9,72	24.300,00



		CARMIM DE COCHONILHA, ESPESSANTE E ESTABILIZANTE CARRA GENA, ACIDULANTE ACIDO CITRICO E CONSERVANTE SORBATO DE POTASSIO), AMIDO MODIFICADO, SORO DE LEITE EM PO DESNATADO E FERMENTO LACTEO. - Cota Referente ao item 13.				
37	6431	LEITE FERMENTADO EM FRASCOS CONTENDO NO MÍNIMO 850 GRAMAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPAS E LACRE DE PROTEÇÃO ALUMINIZADO. DEVE CONTER NO MÍNIMO OS SEGUINTE INGREDIENTES: LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR LÍQUIDO, PREPARADO DE FRUTA (ÁGUA, SUCO DE MAÇÃ, AMIDO MODIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO E ESPESSANTES GOMA XANTANA, GOMA GUAR E CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA), DEXTROSE, FERMENTOS LÁCTEOS, AROMA ARTIFICIAL CÍTRICO E AROMAS IDÊNTICOS AO NATURAL DE BAUNILHA E FRUTAS CÍTRICAS. PORÇÃO DE 75 GRAMAS DEVE CONTER NO MÍNIMO 61 CALORIAS E 63 MG DE CÁLCIO. PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM CARRO REFRIGERADO. VALIDADE MÍNIMA 90% NO ATO DE ENTREGA. - Cota Referente ao item 14.	2.500	UN	10,79	26.975,00
38	6391	MASSA FRESCA PARA MINI PIZZA UNIDADES CONTENDO 80 GRAMAS CADA. CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTES ÁCIDO SÓRBICO E PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA ALFA AMILASE E REGULADOR ACIDEZ ÁCIDO LÁCTICO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 % NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 15.	7.500	UN	2,73	20.475,00
39	8921	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 100 %. EMBALAGEM 5 LITROS. PRODUTO ISENTO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CONSERVANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90% NO ATO DA ENTREGA. - Cota Referente ao item 23.	625	UN	44,19	27.618,75
40	6476	SUCO DE UVA NATURAL INTEGRAL TINTO GARrafa COM 1,5 LITROS COM PRAZO DE VALIDADE DE 1 ANO SENDO FRASCOS DE VIDRO - Cota Referente ao item 24.	2.000	UN	19,95	39.900,00

DOTAÇÕES					
Exercício da despesa	Conta da despesa	Funcional programática	Fonte de recurso	Natureza da despesa	Grupo da fonte
2026	290	05.005.0012.0306.1209.2033	00000	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	291	05.005.0012.0306.1209.2033	00103	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	292	05.005.0012.0306.1209.2033	00104	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	359	05.006.0012.0306.1209.2038	00000	3339032050000000000	Merenda escolar
2026	360	05.006.0012.0306.1209.2038	00103	3339032050000000000	Merenda escolar

Maira Martins de Hollebem
Secretária Municipal de Saúde

Fornecedor:
CNPJ:
Nome do Representante:
CPF

