



# AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

| Autarquia Municipal de Educação de Apucarana<br>Superintendência de Licitações |                                                                                                                                  |                         |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|
| <b>Nº CONTRATAÇÃO (COMPRAS.GOV):</b>                                           |                                                                                                                                  | <b>928300 - 06/2026</b> |         |
| Processo Administrativo                                                        | 53706/2026                                                                                                                       | Pregão Eletrônico       | 30/2026 |
| Realização da Licitação                                                        | <b>09:30 horas do dia 03/09/2026</b>                                                                                             |                         |         |
| Tipo                                                                           | Menor preço por Item – Compras                                                                                                   |                         |         |
| Objeto                                                                         | Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios (CARNES) para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino |                         |         |
| Órgão                                                                          | Autarquia Municipal de Educação de Apucarana – UASG 928300                                                                       |                         |         |

## Índice:

1. Do objeto, do preço máximo e do critério de julgamento
2. Da impugnação, dos esclarecimentos
3. Das condições de liquidação, pagamento e reajuste
4. Condições de participação
5. Do credenciamento e do sistema eletrônico
6. Cadastramento da proposta
7. Da abertura da sessão pública
8. Da formulação dos lances
9. Critérios de desempate
10. Negociação
11. Envio da proposta de preços
12. Julgamento e aceitabilidade da proposta vencedora
13. Amostras
14. Habilitação
15. Encaminhamento da documentação de habilitação
16. Verificação da documentação de habilitação
17. Recursos
18. Assinatura da ata de registro de preços
19. Sanções
20. Revogação e anulação
21. Disposições gerais

| INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Telefone para contato: 43 3422-4000, Ramais: 423 ao 425. Horário: 08:00 às 18:00 horas<br>Email: <a href="mailto:licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br">licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br</a> |



**RESUMO DO EDITAL**

**1. Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios (CARNES) para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino.**

**2. Valor Máximo e condições de liquidação e pagamento:**

- R\$ 7.970.320,00 (sete milhões, novecentos e setenta mil, trezentos e vinte reais).
- Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação e pagamento.

**3. Critério de julgamento: Menor preço por Item - Compras**

**PARTICIPAÇÃO**

| 4. Ampla Concorrência | 5. Exclusivo<br>MEI/ME/EPP | 6. Reserva de Lote<br>MEI/ME/EPP | 7. Amostras     |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------------|-----------------|
| SIM (X) NÃO ( )       | SIM (X) NÃO ( )            | SIM (X) NÃO ( )                  | SIM (X) NÃO ( ) |

**8. Plataforma eletrônica:** [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)

**9. Do cadastro das propostas:** A proposta eletrônica deverá ser encaminhada exclusivamente por meio do sítio [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), a partir da liberação do Edital, até as **09h30min do dia 03 de Setembro de 2026**, horário de Brasília-DF.

**10. Início da fase de lances:** A partir das **09h30min** horas do dia **03 de Setembro de 2026**, horário de Brasília-DF, a sessão pública na internet, no sítio eletrônico [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), será aberta por comando do Pregoeiro, com a divulgação das propostas eletrônicas recebidas e início da etapa de lances.

**11. Da habilitação:** conforme o item 14 do edital.

**12. Itens:** Conforme Anexo IV do edital, sendo o Termo de Referência.

**13. Prazo de entrega:** Conforme Anexo IV do edital, sendo o Termo de Referência.

**14. Vigência da Ata de Registro de Preços:** 12 (doze) meses.



A **Autarquia Municipal de Educação de Apucarana**, inscrita no CNPJ SOB Nº 11.701.924/0001-31, sediado à Avenida Jaboti, 195, neste município, por intermédio dos pregoeiros, designados pela Portaria nº **362/2025 de 05 de Novembro de 2025**, em conformidade com o disposto na Lei Federal 14.133/2021, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/14; **Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020**; Lei Municipal nº 101/2019; **Lei Municipal nº058/2019**; Decreto Municipal nº 936/2023, o qual regulamenta a Lei Federal 14.133/2021; e suas alterações, legislação correlata e pelas normas do portal de compras governamentais ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)), torna pública a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, na forma **Eletrônica**, do tipo **Menor Preço – Item – Compras**, conforme as condições e especificações constantes do presente edital, inclusive seus anexos, notadamente o **Anexo IV**, que veicula o Termo de Referência.

|                                                                 |                              |                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|
| Processo Administrativo                                         |                              | Pregão Eletrônico                                               |  |
| 53706/2026                                                      |                              | 30/2026                                                         |  |
| Expedido em                                                     | 20/08/2026                   |                                                                 |  |
| Tipo                                                            | Menor Preço – Item – Compras |                                                                 |  |
| Data inicial para acolhimento das propostas                     |                              | Data final de cadastro das propostas e início da fase de lances |  |
| 14/08/2026                                                      |                              | 03/09/2026                                                      |  |
| Hora da fase de lances                                          |                              | 09:30 HS                                                        |  |
| Requisitante                                                    |                              |                                                                 |  |
| Ofício nº 1078/2026/AME – Autarquia Municipal de Educação (AME) |                              |                                                                 |  |

**1. Do objeto, do preço máximo e do critério de julgamento**

**1.1.** A presente licitação tem por objeto abertura de processo licitatório para **Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios (CARNES) para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino**, de acordo com as condições e especificações constantes do presente edital, inclusive seus anexos, notadamente o **Anexo IV**, que veicula o termo de referência.

**1.2.** De acordo com o mapa de preços resta fixado em **R\$ 7.970.320,00 (sete milhões, novecentos e setenta mil, trezentos e vinte reais)** o preço máximo estimado da futura aquisição.

**1.3.** A proposta final que consignar preços, mesmo que após as tentativas de negociações, inclusive unitários, superiores aos fixados por este edital será desclassificada, conforme o §1º do Art. 61 da Lei Federal 14.133/2021.

**1.4.** As despesas decorrente da aquisição dos itens de que trata o objeto deste termo de referência correrão à conta do orçamento:



| Alimentação Escolar - Ensino Fundamental – 2129           |                 |                                              |            |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|------------|
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 717        |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 718        |
| Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Creche – 2130     |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 720        |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 721        |
| Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Pré-escola – 2131 |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 723        |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 724        |
| Alimentação Escolar - Educação Especial – 2134            |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 726        |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 727        |
| Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos – 2135 |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 729        |
| 33390320500000000000                                      | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 730        |

1.5. O critério de julgamento da presente licitação é o de **MENOR PREÇO POR ITEM - COMPRAS**.

1.6. A Autarquia Municipal de Educação é a única contratante, dispensando-se a realização de procedimento de intenção de registro de preços, ficando ainda vedada a utilização da Ata de Registro de preços por órgãos ou entidades não participantes. Com exceção dos órgãos deste Município, que poderão aderir à Ata de Registro de Preços.

## 2. Da impugnação, dos esclarecimentos

2.1 As impugnações ao presente Edital poderão ser feitas até o dia **31/08/2026**, três dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública do Pregão, por qualquer cidadão ou licitante.

2.2 A impugnação deverá ser apresentada por escrito, dirigida ao Pregoeiro, e conter o nome completo do responsável, indicação da modalidade e número do certame, a denominação social da empresa, número do CNPJ, telefone, endereço eletrônico para contato, devendo ser protocolada no Setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Apucarana, localizado no



Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, no horário das 08h00 às 18h00, ou encaminhada por e-mail ao endereço eletrônico: [licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br](mailto:licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br)

**2.3** A impugnação será julgada em até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e a resposta será publicada no Portal da Transparência do Município de Apucarana, e disponibilizada no site [www.apucarana.pr.gov.br](http://www.apucarana.pr.gov.br), no link Transparência - Licitações Autarquia Municipal de Educação.

**2.4** Não será conhecida impugnação interposta por fax ou vencido o respectivo prazo legal.

**2.5** Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

**2.6** Os pedidos de **esclarecimentos** referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis anteriores** à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, endereçados exclusivamente ao e-mail: [licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br](mailto:licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br)

**2.6.1** O(a) pregoeiro(a) responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

**2.7.1** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

**2.7.2** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

### **3. Das condições de liquidação, pagamento e reajuste**

#### **Da Liquidação:**

**3.1** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação.

**3.2** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;



- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**3.2.1 A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com Decreto Municipal nº 608/2023, o qual está em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de Janeiro de 2012 e alterações posteriores;**

**3.2.2 A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no citado decreto;**

**3.2.3 Caso o fornecedor seja imune, isento e/ou possua dispensa através de amparo legal, o mesmo deverá indicar no campo observação da nota fiscal. Na ausência de informação, o Departamento de Contabilidade, juntamente com a Secretaria da Fazenda, procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas no Anexo I da citada Instrução Normativa.**

**3.3** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

**3.4** O pagamento será precedido de consulta aos sistemas que geram as Certidões Negativas, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação.

**3.5** Na hipótese de irregularidade na habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 15 (quinze) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais e rescisão do contrato.

**3.6** O pagamento efetuado pela Autarquia Municipal de Educação não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

**3.7** É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

**3.8** Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Autarquia Municipal de Educação, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

**I = Índice de atualização financeira;**



**TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;**

**EM = Encargos moratórios;**

**N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;**

**VP = Valor da parcela em atraso.**

#### **Forma de pagamento**

**3.9** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**3.10** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**3.11** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**3.12** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

#### **Do reestabelecimento do equilíbrio econômico financeiro:**

**3.13 Revisão:** fato extraordinário, imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, previsto no Artigo 127 da Lei Federal 14.133/2021 e no Artigo 272 do Decreto Municipal 936/2023;

**3.13.1** Quando verificado pela empresa vencedora que os valores para fornecimento de bens não condizerem com a realidade dos preços praticados pelo mercado, a mesma poderá solicitar o restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro, por meio de documentos que comprovem os prejuízos, como por exemplo, notas fiscais de compra atualizadas, que deverão ser protocolados em dias úteis, das 08:00 às 18:00, no edifício da Prefeitura, Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, setor de protocolo, ou por meio do endereço eletrônico: [licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br](mailto:licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br).

**3.13.2** Para que o processo seja deferido, as empresas habilitadas e classificadas na sessão do pregão eletrônico serão convocadas para apresentarem os valores para os itens que serão reequilibrados. Desta forma se houverem valores inferiores ao solicitado pela empresa vencedora, serão realizadas negociações conforme orientações da Procuradoria Jurídica.



#### **4. Condições de participação**

##### **4.1 Não poderão participar, direta ou indiretamente, deste Pregão:**

**4.1.1** Interessados que se enquadrem nas vedações previstas no Artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/21;

**4.1.2** Empresas cujo objeto social não seja compatível com o objeto deste Pregão;

**4.1.3** Empresas que não estejam regularmente estabelecidas no País;

**4.1.4** Empresas suspensas temporariamente de participar de licitação e de contratar com o Município de Apucarana ou outra entidade deste Município;

**4.1.5** Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

**4.1.6** Empresas que se encontrem sob falência, dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto empresas com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente.

**4.1.7** Cooperativa de mão de obra;

**4.1.8** Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

**4.1.9** Empresas cujo sócio, cotista ou dirigente seja servidor da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana, ou cônjuge, companheiro, parente em linha reta e colateral, consanguíneo ou afim até o terceiro grau, de servidor público do Executivo ou Legislativo do Município de Apucarana, que nele exerça cargo em comissão ou função de confiança, seja agente de contratação, membro da comissão de contratação, pregoeiro ou autoridade ligada à contratação.

#### **5. Do credenciamento e do sistema eletrônico**

**5.1** Os interessados em participar desta Licitação deverão estar previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG, pelo site [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

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

**5.1.2** O número da UASG no sistema COMPRASGOV: 928300. É por este número que será encontrado o processo e poderá se cadastrar para a participação em todas as licitações da Autarquia de Educação.

**5.2** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do



sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

**5.5** A proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e seus lances.

**5.6** Se o sistema do pregão eletrônico ficar inacessível por problemas operacionais exclusivamente por parte do portal de compras, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, o certame será suspenso e retomado somente após a comunicação via e-mail e chat aos participantes.

**5.7** No caso de desconexão apenas do pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível às proponentes para recepção dos lances, retomando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**5.8** Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes.

**5.9** Caberá à proponente:

**5.9.1** Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o todo o processo do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, inclusive no que tange aos subitens supra.

**5.9.2** Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

**5.9.3** O uso da senha de acesso pela proponente é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo plataforma responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**5.9.4** O credenciamento junto ao SICAF, implica a responsabilidade legal da proponente e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações



inerentes ao pregão na forma eletrônica.

**5.10 ATENÇÃO!** Em caso de suspensão da sessão pública informada no Chat da Plataforma Compras Governamentais, conforme **art. 43 da IN SEGES/ME 73/2022**, a mesma somente poderá ser retomada **mediante aviso prévio no sistema, com antecedência mínima de 24 horas**.

## **6. Cadastramento da proposta**

**6.1** A proposta eletrônica deverá ser encaminhada exclusivamente por meio do sítio [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), a partir da liberação do Edital, até **as 09h30min do dia 03 de Setembro de 2026, horário de Brasília-DF**.

**6.1.1** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras governamentais (CATMAT) e as especificações constantes deste edital, prevalecerão a do edital.

**6.1.2 ATENÇÃO!** As Empresas que se cadastrarem no Programa de integridade (Lei nº 14.133/2021, regulamentado pelo Decreto nº 12.304/2024), LEMBRAMOS! Que a Declaração Falsa sobre a existência do programa de integridade pode levar a penalidades severas, incluindo advertências, multas, impedimento de licitar e até declaração de inidoneidade.

**6.2** O licitante deverá dar oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

**6.3** A apresentação das propostas implicará plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital.

**6.4** Ocorrendo discordância entre o valor unitário e o total, prevalecerá o primeiro.

## **7. Da abertura da sessão pública**

**7.1** A partir **das 09h30min horas do dia 03 de Setembro de 2026**, horário de Brasília-DF, a sessão pública na internet, no sítio eletrônico [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), será aberta por comando do Pregoeiro, com a divulgação das propostas eletrônicas recebidas e início da etapa de lances.

**7.2** A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

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

**7.4** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com



acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.5** Ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão pública será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário estabelecido neste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

## **8. Da formulação dos lances**

**8.1** Será adotado para o envio de lances o modo de **disputa aberto e fechado**.

**8.2** Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**8.2.1** Os lances, deverão ser expressos em moeda corrente nacional (Real), admitindo-se para o valor, apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula (R\$ 0,00).

**8.3** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

**8.4** O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.

**8.5** A diferença entre os lances enviados não poderá ser inferior a R\$ 0,01 e incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

**8.6** Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do ofertante.

**8.7** Caso o licitante não realize lances, permanecerá o valor da proposta inicial para efeito da classificação final.

**8.8** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**8.9** A fase de lances terá duração inicial de 15 (quinze) minutos.

**8.10** Encerrado o prazo inicialmente fixado, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção dos lances será automaticamente encerrada.

**8.11** Após o encerramento da recepção dos lances, o sistema eletrônico abrirá a oportunidade para que o licitante detentor da proposta de menor preço e os demais licitantes que se encontrem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta possam



ofertar lance final e fechado.

**8.12** O lance final de que trata o subitem anterior poderá ser ofertado em até 5 (cinco) minutos e será sigiloso até o encerramento desse prazo.

**8.13** Na ausência de, no mínimo, três ofertas na faixa de até 10% (dez por cento) acima da melhor proposta, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado.

**8.14** Em não havendo lance final e fechado classificado, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado.

**8.15** Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o Pregoeiro poderá, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada.

**8.16** As propostas de licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**8.17** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada nos termos do subitem acima terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos – controlados pelo sistema – contados após a comunicação automática para tanto.

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

**8.19** O disposto no subitem acima somente será aplicável quando a melhor proposta final não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

**8.20** O Pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível à realização de eventual diligência.

**8.21** Realizada a diligência, o Pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.

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



## **9. Critérios de desempate**

**9.1** Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos na LC nº 123/06, seguido da aplicação do critério estabelecido no Art. 60 da Lei Federal nº 14.133/21, assim como no Art. 154 do Decreto Municipal 936/2023, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

**9.2** Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do subitem anterior, no caso de ausência de envio de lances após o início da fase competitiva.

**9.3 Caso o edital tiver tratamento diferenciado e simplificado, conforme o Art. 155 do Decreto Municipal nº 936/2023, que concede o tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte Locais e Regionais de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, cujo objetivo é:**

- I) a promoção do desenvolvimento econômico e social;**
- II) a ampliação da eficiência das políticas públicas e;**
- III) o incentivo à inovação tecnológica.**

**9.3.1 De acordo com o Art. 2º da Lei Municipal nº 101/2019, para os benefícios previstos nesta lei ficam assim definidos geograficamente os termos "local" e "regional":**

**I. Local:** Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediadas em todo território do Município de Apucarana - Estado do Paraná.

**II. Regional:** Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPPs) sediadas em um dos Municípios integrantes da Associação dos Municípios do Vale do Ivaí - AMUVI, formada pelos Municípios de 1) Apucarana, 2) Arapuã, 3) Ariranha Do Ivaí, 4) Bom Sucesso, 5) Borrazópolis, 6) Califórnia, 7) Cambira, 8) Cruzmaltina, 9) Faxinal, 10) Godoy Moreira, 11) Grandes Rios, 12) Ivaiporã, 13) Jandaia Do Sul, 14) Jardim Alegre, 15) Kaloré, 16) Lidianópolis, 17) Lunardelli, 18) Marilândia Do Sul, 19) Marumbi, 20) Mauá Da Serra, 21) Novo Itacolomi, 22) Rio Bom, 23) Rio Branco Do Ivaí, 24) Rosário Do Ivaí, 25) São João Do Ivaí E 26) São Pedro Do Ivaí.

**9.3.2** Para o cumprimento do disposto no Art. 3º da Lei 101/2019, a administração pública municipal adotará as regras previstas na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, em especial aquelas constantes dos Arts. 44 a 49, bem como em normas regulamentares que prevejam tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, especialmente, os incisos I e III dessa lei.

**9.3.3** A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da



licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte.

## **10. Negociação**

**10.1** Após o encerramento da etapa de lances, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

**10.2** O Pregoeiro poderá negociar 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.

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

## **11. Envio da proposta de preços**

**11.1** A proposta de preços equalizada, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares exigíveis para essa etapa ou quando necessários à confirmação daqueles exigidos e já apresentados, deverá ser anexada no sistema Compras Governamentais, pelo licitante convocado, em até 2 (duas) horas.

**11.1.1** O prazo de envio poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.

**11.2** O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada no item anterior, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

**11.3** A proposta deverá conter:

**11.3.1** Proposta de preços, contendo as informações do modelo do Anexo II deste Edital, vedado o preenchimento desta com dados aleatórios, sob pena de desclassificação;

**11.3.2** Preços unitários e totais, em Real, em algarismo, com no máximo duas casas após a vírgula, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

**11.3.3** Indicação de que nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto;



**11.3.4** Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 90 (noventa) dias, contados da data de abertura da licitação.

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

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

**11.6** A apresentação da proposta implicará:

**11.6.1** Conhecimento e aceitação plena e total de todas as cláusulas e condições estabelecidas por este Edital e seus Anexos;

**11.6.2** Conhecimento das especificações, quantitativos, encargos gerais, e, condições para execução dos serviços, sujeitando-se ao gerenciamento e fiscalização da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana.

## **12. Julgamento e aceitabilidade da proposta vencedora**

**12.1** Encerrada a etapa de lances e depois de concluída a negociação e verificação de possível empate, 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 14.133/21, legislação correlata e no subitem 4.1 do Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou na futura contratação, mediante consulta aos cadastros indicados no subitem 14.14 do Edital.

**12.2** No caso de constatação de falta de condição de participação, o licitante será excluído do certame.

**12.3** Confirmadas as condições de participação, o Pregoeiro examinará a proposta quanto às especificações do objeto ofertado e compatibilidade do preço em relação ao valor máximo para a contratação.

**12.4** O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Autarquia Municipal de Educação de Apucarana ou do Município de Apucarana ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

**12.5** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

**12.6** Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.



**12.7** Não serão aceitas propostas que possuam valores unitários e totais superiores aos máximos ou preço manifestamente inexequível.

**12.8** Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

**12.9** Havendo indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 2º do Art. 59 da Lei nº 14.133 de 2021, assim como no Decreto Municipal 936/2023, em seu Art. 136, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

**12.9.1** Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

**12.9.2** Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

**12.9.3** Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

**12.9.4** Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

**12.9.5** Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

**12.9.6** Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

**12.9.7** Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;

**12.9.8** Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

**12.9.9** Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

**12.9.10** Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

**12.9.11** Estudos setoriais;

**12.9.12** Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos equipamentos.

**12.9.13** Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

**12.10** No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica,



mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos os licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**12.11** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item anterior, a sessão pública será reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**12.12** A adequação da proposta na forma acima não poderá acarretar majoração de seu valor global.

**12.13** Serão também desclassificadas as propostas:

**12.13.1** Que estejam em desacordo com as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

**12.13.2** Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais proponentes;

**12.13.3** Que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e que não sejam passíveis de saneamento na própria sessão;

**12.13.4** Que para sua viabilização indiquem condições genéricas de cobertura de outras propostas, ou de subsídios condicionados que não estejam autorizados em Lei, ou se refiram a repasse de descontos ou de isenção de tributos ou ainda aquelas em desacordo com o edital, ou qualquer norma jurídica aplicável à contratação;

**12.13.5** Que após diligências não forem corrigidas ou justificadas.

**12.14** Se a proposta não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital.

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

### **13. Amostras**

**13.1** Os licitantes vencedores, quando convocados, deverão apresentar amostra física do produto, devidamente identificada com a razão social da licitante, número do pregão, item e lote correspondente. Além disso, a amostra deverá ser acompanhada de informações detalhadas sobre origem, composição, data de fabricação, prazo de validade, marca e demais dados necessários para avaliação da qualidade e conformidade com as especificações do edital.



**13.1.1** As embalagens dos produtos de origem estrangeira deverão apresentar na embalagem informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

**13.2** As amostras deverão ser entregues na **Prefeitura de Apucarana, localizada no Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, Centro, 2º Andar – Setor de Compras e Licitação, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a convocação do Pregoeiro**, dentro do horário de atendimento (das 8h00 às 17h30), para avaliação pelos solicitantes.

**13.2.1** **Para as Empresas, deverão (obrigatório) apresentar juntamente com a Amostra os seguintes Documentos:**

**13.2.1.1** **Certificado de Inspeção do Produto, conforme aplicável:**

- **Serviço de Inspeção Federal (SIF) – para produtos de origem animal destinados a comercialização interestadual ou nacional; e/ou**
- **Serviço de Inspeção Estadual (SIE) – para produtos destinados a comercialização dentro do estado de origem da empresa licitante; e/ou**
- **Serviço de Inspeção Municipal (SIM) – quando permitido para fornecimento no município de destino.**

**13.2.1.2** **Comprovar que os produtos atendem as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), quando aplicável.**

**13.2.1.3** **Comprovação de Procedimentos de Boas Práticas de Manipulação e Armazenamento dos produtos.**

**13.2.1.4** **Apresentar certificações de qualidade pertinentes ao objeto da licitação, incluindo, mas não se limitando a, SIF (Serviço de Inspeção Federal) para carnes ou produtos de origem animal.**

**13.2.1.5** **Fornecer a ficha técnica dos itens cotados, devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa, contendo informações detalhadas sobre composição, validade, embalagem e demais especificações relevantes.**

**13.3** As amostras serão analisadas por servidores do Departamento de Merenda Escolar da Autarquia Municipal de Educação, podendo ser abertas, manuseadas, desmontadas e submetidas aos testes necessários para a verificação da qualidade e conformidade com os padrões estabelecidos. Entre os critérios de avaliação, destacam-se:

**13.3.1** **Carnes e Pescados**

**13.3.1.1** **Inspeção sanitária: Produtos devem possuir registro no SIF (Serviço de**



Inspeção Federal) ou órgão equivalente.

**13.3.1.2** Conservação: Devem estar refrigerados ou congelados, conforme especificação do edital, com temperatura adequada ao tipo de produto.

**13.3.1.3** Aparência: Cor característica da espécie, sem manchas esverdeadas, escuras ou sinais de deterioração.

**13.3.1.4** Odor: Natural e característico, sem cheiro forte, ácido ou de decomposição.

**13.3.1.5** Textura: Deve ser firme e resistente ao toque, sem aspecto pegajoso ou viscoso.

**13.3.1.6** Ausência de contaminantes: Não pode apresentar resíduos de penas, escamas, ossos soltos, cartilagens em excesso, parasitas ou outras impurezas.

**13.3.1.7** Embalagem: Deve estar íntegra, lacrada, sem vazamentos ou sinais de descongelamento.

**13.3.1.8** Rotulagem: Deve conter informações claras sobre origem, data de fabricação, validade e peso líquido.

### **13.3.2** Cereais

**13.3.2.1** Classificação: Devem ser do tipo especificado no edital (ex.: arroz tipo 1), sem misturas de qualidade inferior.

**13.3.2.2** Ausência de infestação: Não podem conter insetos, larvas ou sinais de contaminação.

**13.3.2.3** Integridade: Grãos inteiros, sem excesso de quebrados ou impurezas como pedras e cascas.

**13.3.2.4** Teor de umidade: Dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente para evitar deterioração.

**13.3.2.5** Odor e sabor: Característicos, sem sinais de ranço, mofo ou fermentação.

**13.3.2.6** Embalagem: Deve ser hermética e sem danos, garantindo a proteção contra umidade e contaminação externa.

**13.3.2.7** Rotulagem: Deve conter origem, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente.

### **13.3.3** Produtos In Natura

**13.3.3.1** Frescor e maturação: Devem estar no ponto ideal de consumo, sem excesso de maturação ou imaturos.

**13.3.3.2** Textura e firmeza: Produtos devem estar íntegros, sem sinais de



amolecimento, murchamento ou deterioração.

**13.3.3.3** Cor e aparência: Deve ser uniforme e característica da espécie, sem manchas escuras, áreas apodrecidas ou descoloração anormal.

**13.3.3.4** Odor: Natural e característico, sem cheiro de fermentação ou podridão.

**13.3.3.5** Higiene: Livre de sujidades visíveis (terra, insetos, resíduos químicos, etc.).

**13.3.3.6** Ausência de danos mecânicos: Sem rachaduras, furos, cortes ou machucados que acelerem a deterioração.

**13.3.3.7** Armazenamento: Deve estar adequado ao tipo de produto, garantindo a preservação da qualidade.

**13.3.3.8** Embalagem e transporte: Devem proteger contra impactos e contaminação, mantendo a integridade do produto.

#### **13.3.4** Produtos processados

**13.3.4.1** Rotulagem: A embalagem deve conter informações obrigatórias conforme a legislação vigente, incluindo ingredientes, valores nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, origem e fabricante.

**13.3.4.2** Integridade da embalagem: Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, amassadas, rasgadas ou com sinais de contaminação.

**13.3.4.3** Características sensoriais: O produto deve apresentar cor, odor, sabor e textura adequados ao tipo de alimento, sem sinais de alteração ou deterioração.

**13.3.4.4** Composição: O teor de sódio, açúcar, gorduras e conservantes deve estar dentro dos limites estabelecidos pelas normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.

**13.3.4.5** Conservação: Deve atender às condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante, garantindo a integridade do produto até o consumo.

**13.4** Serão desclassificadas as amostras que apresentarem divergências com relação às especificações do termo de referência deste processo e condições definidas no ato convocatório, observando-se os critérios de avaliação da comissão.

## **14. Habilitação**

**14.1** Para a habilitação dos licitantes, será exigida a documentação relativa:

**14.1.1** À habilitação jurídica;



**14.1.2** À qualificação técnica;

**14.1.3** À qualificação econômico-financeira;

**14.1.4** À regularidade fiscal, social e trabalhista;

**14.1.5** Ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

**14.2** Documentos relativos à **habilitação jurídica**:

**14.2.1** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**14.2.2** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**14.2.3** No caso de Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**14.2.4** No caso de sociedade estrangeira em funcionamento no país: Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**14.2.5** Os documentos deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**14.3** Documentos relativos à **qualificação técnica**:

**14.3.1** Empresas cadastradas ou não no SICAF ou deverão apresentar:

**14.3.1.1** **Certidão(ões) ou atestado(s) de capacidade técnica**, emitido por pessoa de direito público ou privado, comprovando a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto de licitação, que será atendida por pelo menos 01 (um) atestado expedido por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, devendo comprovar o fornecimento satisfatório do objeto licitado OU, tratando-se de fornecimento ou serviço já realizados para a administração pública, direta ou indireta, do município de Apucarana, Contrato/Ata de Registro de Preços ou equivalente.

**14.3.1.2** **Alvará da Vigilância Sanitária (da Empresa ou do Fabricante do produto) Vigente**, comprovando a regularidade do estabelecimento para atividades de comercialização e/ou distribuição de gêneros alimentícios, sob pena de desclassificação.



**14.3.1.3 As Empresas deverão apresentar (obrigatório):**

**14.3.1.3.1 CRLV (Certificado de Registro e Licenciamento de Veículos)**

do veículo destinado ao transporte dos perecíveis, caso o mesmo seja locado, apresentar o contrato de locação, onde deverá constar em nome da licitante, dando assim, total poder para sua utilização.

**14.3.1.3.2 Declaração de inspeção veicular válida, emitida pela Vigilância Sanitária do município sede da licitante, atestando que o veículo destinado ao transporte de congelados e resfriados encontra-se em perfeitas condições sanitárias e operacionais.**

**14.3.1.3.3 Atestado ou declaração de que as paredes de isolamento térmico e o motor de refrigeração garantem a temperatura adequada para preservação dos produtos alimentícios perecíveis;**

**14.3.1.3.4 Compromisso formal da empresa licitante de que o fornecimento será realizado dentro dos prazos estabelecidos no edital, sem prejuízo à qualidade e segurança dos alimentos.**

**14.4 Documentos relativos à qualificação econômico-financeira:**

**14.4.1 Certidão negativa de falência e recuperação judicial ou extrajudicial, ou certidão que comprove plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.**

**14.3.2 Balanço patrimonial e demonstração de resultado de exercício do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;**

**14.3.3 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstração de resultado de exercício social referentes ao período de existência da sociedade;**

**14.3.4 A comprovação do balanço patrimonial será feita da seguinte forma:**

**14.3.4.1 No caso de sociedades anônimas, na forma do Art. 289, da Lei Federal nº 6.404/1976;**

**14.3.4.2 No caso de empresas de responsabilidade limitada, cópia autenticada das páginas do Livro Diário, contendo Termo de Abertura, Balanço**



Patrimonial, Demonstração de resultado de exercício e Termo de Encerramento, com o respectivo registro na Junta Comercial, do último exercício social.

**14.3.4.3** Para fins do subitem anterior, as empresas que adotarem o SPED Contábil (Sistema Público de Escrituração Digital) deverão apresentar: o arquivo da ECD que contenha o Balanço Patrimonial do último exercício social (arquivo transmitido por meio do SPED em formato.txt); e o Termo de Autenticação (recibo gerado pelo SPED).

**14.3.5** O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do balanço patrimonial do último exercício social ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, atestando a boa situação financeira:

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

Sendo,

$LG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$

$SG = AT / (PC + ELP)$

$LC = AC / PC$

Onde:

AC= Ativo Circulante

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

ELP= Exigível a Longo Prazo

AT= Ativo Total

**14.3.6** Quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral for igual ou inferior a 1, comprovação de patrimônio líquido ou capital social não inferior a 10% (dez por cento) do valor máximo da contratação;

**14.3.7** O balanço patrimonial e as demonstrações de exercício social deverão estar assinados por contador ou outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

**14.3.8** O Microempreendedor Individual (MEI) estará isento da apresentação do balanço patrimonial.

**14.5** Documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista:

**14.5.1** Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (SRFB) e pela



Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do artigo 11 da Lei Federal n.º 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;

**14.5.2** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

**14.5.3** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual relativa aos Tributos Estaduais, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**14.5.4** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Municipais da sede da proponente, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa ou documento equivalente do Município do domicílio ou sede do licitante, na forma da lei;

**14.5.5** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa, nos termos do artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.

**14.6** As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

**14.7** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

**14.8** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**14.9** 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.



**14.10** A não-regularização da documentação, no prazo previsto acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo de aplicação das sanções previstas neste Edital, sendo facultado ao Pregoeiro convocar o autor do menor lance seguinte aos já convocados para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou revogar a licitação.

**14.11** Para as certidões emitidas que não especifiquem seu prazo de validade, será considerado o prazo máximo de **90 (noventa) dias**, contados a partir de suas respectivas emissões, devendo estar válidas na data do recebimento dos documentos de habilitação.

**14.12 Documentação complementar:**

**14.12.1** Declaração de 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;

**14.12.2** Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

**14.12.3** Declaração do licitante de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em observância ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

**14.12.4** Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

**14.12.5** Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, nos termos do inciso I, do Artigo 63, da Lei Federal nº 14.133/21;

**14.12.6** Para o fornecedor enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do Art. 4º, da Lei nº 14.133/21;

**14.12.7** Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, 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.

**14.13** As declarações exigidas no subitem acima serão consultadas no sistema Compras



Governamentais.

**14.14** A licitante não pode possuir registro impeditivo da contratação no SICAF, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da CGU, disponível no Portal da Transparência ([www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis](http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis)), no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do CNJ, por meio de consulta a ser realizada no sítio ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)) e no Cadastro de Impedidos de Licitar do TCE/PR (<http://servicos.tce.pr.gov.br/tcepr/municipal/ail/ConsultarImpedidosWeb.aspx>), no Município de Apucarana.

**14.15** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e, no caso do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do CNJ, também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**14.16** A habilitação do licitante cadastrado no SICAF será verificada por consulta online ao sistema, aos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.

**14.17** Os documentos abrangidos pelo SICAF são os relativos à:

**14.17.1** Habilitação jurídica;

**14.17.2** Qualificação econômico-financeira;

**14.17.3** Regularidade fiscal e trabalhista.

**14.18** O licitante não cadastrado no SICAF deverá apresentar toda a documentação de habilitação prevista neste Edital.

**14.19** Ao licitante inscrito no SICAF, cuja documentação relativa à regularidade fiscal, trabalhista e à qualificação econômico-financeira encontrar-se vencida no referido sistema, será facultada a apresentação da documentação atualizada ao Pregoeiro no momento da habilitação.

**14.20** Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

**14.21** Todos os documentos deverão ser apresentados:

**14.21.1** Na forma prevista em lei, e quando não houver regulamentação específica, deverão sempre ser apresentados em nome da licitante e com o número do CNPJ ou CPF, se pessoa física;



**14.21.2** Em nome da matriz, se o licitante for a matriz;

**14.21.3** Em nome da filial, se o licitante for a filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz;

**14.21.4** Em original, em publicação da imprensa oficial ou em cópia autenticada por cartório.

**14.22** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado.

**14.23** Caso os documentos sejam de procedência estrangeira, deverão ser devidamente consularizados.

## **15. Encaminhamento da documentação de habilitação**

**15.1** Os documentos de habilitação não abrangidos pelo SICAF ou desatualizados nos cadastros anteriores, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do Pregoeiro.

**15.1.1** O prazo de envio poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.

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

## **16. Verificação da documentação de habilitação**

**16.1** Consideradas cumpridas todas as exigências do Edital quanto à apresentação da documentação de habilitação pelo licitante classificado em primeiro lugar, o Pregoeiro o declarará vencedor.

**16.2** Ocorrendo a inabilitação, o Pregoeiro convocará o autor do segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.

## **17. Recursos**

**17.1** Após as etapas de julgamento, o sistema abrirá prazo não inferior a 10 (dez) minutos, durante o qual, qualquer licitante poderá manifestar sua intenção de recorrer.

**17.2** Registrada a intenção de recurso será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem as contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término



do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**17.3** Os recursos e contrarrazões deverão ser manifestados exclusivamente por meio eletrônico via internet, no sítio: [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

**17.4** Decorridos os prazos para os recursos e contrarrazões, o Pregoeiro terá até 03 (três) dias úteis para:

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

**17.4.2** Motivadamente, reconsiderar a decisão;

**17.4.3** Manter a decisão, encaminhando o recurso à autoridade julgadora, que terá até 10 (dez) dias úteis para decidir.

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

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

**17.6** Não havendo recurso, o Pregoeiro encaminhará o procedimento à autoridade superior para adjudicação e homologação.

**17.7** A publicidade do julgamento dos eventuais recursos será no Diário Oficial do Município e no Portal da Transparência, site: [www.apucarana.pr.gov.br](http://www.apucarana.pr.gov.br).

## **18. Assinatura da ata de registro de preços**

**18.1** Após a homologação da licitação, a ata de registro de preços será enviada ao licitante vencedor para assinatura.

**18.2** Para a assinatura da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

**18.3** Farão parte da ata, independentemente de suas transcrições, as condições estabelecidas neste Edital.

**18.4** O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da ata, para devolvê-la assinada, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**18.5** O prazo para devolução da ata poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação



justificada da adjudicatária e aceita pela Autarquia Municipal de Educação de Apucarana.

**18.6** A pessoa que assinar a ata deverá demonstrar que possui poderes para praticar o ato, mediante a apresentação de cópias autenticadas dos atos constitutivos, alterações e demais documentos necessários à comprovação de seus poderes.

**18.7** Em caso de recusa ou impossibilidade do licitante vencedor em assinar a ata, executar o objeto, ou quando não fizer a comprovação referida no item anterior, a Autarquia Municipal de Educação de Apucarana adotará as providências cabíveis à imposição de sanção, bem como convocará os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitadores e feita a negociação, contratar com a Administração.

**18.8** Será procedido o cadastro de reserva, conforme consta na minuta da Ata de Registro de Preços.

**18.9** As empresas vencedoras dos itens deverão comprovar em até 30 (trinta) dias da data da assinatura do contrato, a contratação dos aprendizes e matrícula dos mesmos nos cursos de aprendizagem, em conformidade com a Lei Municipal nº 58/2019 e o art. 99 do Decreto Municipal 936/2023, bem como o caput do art. 429 da CLT.

**18.9.1 Nos termos do art. 56, inciso I, do Decreto nº 9.579/18, ficam dispensadas da contratação de aprendizes as microempresas e as empresas de pequeno porte.**

**18.10** A obrigação legal de contratação e matrícula de aprendizes nos cursos de aprendizagem para efeitos da Lei Municipal nº 58/2019 pode ser cumprida pela manutenção da quantidade mínima legal de aprendizes admitidos pelos licitantes previamente à licitação, conforme caput do art. 429 da CLT.

## **19. Sanções**

**19.1** De acordo com o art. 289 do Decreto Municipal 936/2023, os contratados que descumprirem total ou parcialmente as normas administrativas ficarão sujeitos às penalidades descritas no Artigo 156º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quais sejam:

I - advertência;

II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**19.2** Na aplicação das penalidades devem ser consideradas as circunstâncias previstas no §1º do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, assim como no §2º do Art. 289 do Decreto Municipal 936/2023.



## **20. Revogação e anulação**

**20.1** Fica assegurado à Autarquia Municipal de Educação de Apucarana o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.

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

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

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

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

## **21. Disposições gerais**

**21.1** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de seus documentos de habilitação e eventuais amostras. A Autarquia Municipal de Educação de Apucarana não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**21.2** É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do processo desde a realização da sessão pública, exceto nos casos previstos no Artigo 64 da Lei Federal nº14.133/21.

**21.3** A Autarquia Municipal de Educação de Apucarana não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital obtidas por meio de terceiros.

**21.4** Das sessões públicas serão geradas atas circunstanciadas.

**21.5** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação vigente.

**21.6** Na hipótese de divergência entre este Edital e as condições apresentadas pelos licitantes em suas propostas, prevalecerão sempre os termos deste Edital.

**21.7** Na contagem dos prazos constantes do presente Edital, observar-se-á o disposto no Artigo 183 da Lei Federal n.º 14.133/21, excluindo-se o dia de início e incluindo-se o dia de vencimento.



**21.8** Os licitantes e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

**21.9** Para os propósitos da cláusula anterior, definem-se as seguintes práticas:

- a) **“Prática corrupta”**: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução da ata;
- b) **“Prática fraudulenta”**: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução da ata;
- c) **“Prática colusivas”**: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) **“Prática coercitiva”**: Causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução da ata;
- e) **“Prática obstrutiva”**: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista na cláusula da **Ata de Registro de Preços e dos Contratos vinculados à mesma**, atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

**21.10** Integram o presente Edital:

**Anexo I:** Modelo de Proposta de Preço;

**Anexo II:** Minuta da Ata de Registro de Preços / Minuta do Contrato;

**Anexo III:** Estudo Técnico;

**Anexo IV:** Termo de Referência;

**Município de Apucarana, 20 de Agosto de 2026.**

**Ana Paula do Carmo Donato**

Diretora Presidente

Autarquia Municipal de Educação de Apucarana



**Modelo de Proposta Comercial**

**Dados da empresa proponente:**

(RAZÃO SOCIAL, CNPJ, I.E. OU I.M., ENDEREÇO COMPLETO, DADOS BANCÁRIOS, TELEFONE, E-MAIL, PESSOA PARA CONTATO).

Pela presente, apresentamos nossa proposta comercial para o fornecimento dos itens abaixo descritos, conforme termos do edital de **Pregão Eletrônico nº 30/2026**.

| Item | Descrição Dos Itens | Quantidade | Marca | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---------------------|------------|-------|---------|----------------|-------------|
| ##   | ####                | ##         | ###   | ##      | ###            | ####        |

**Valor total da proposta: R\$ XXX.XXX,XX (Valor por extenso).**

**Observação:** 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;

**Validade da proposta: XX** (mínimo 90 dias corridos).

**Forma de pagamento:**

De acordo com o contido no edital.

[ ] Nossa empresa **se enquadra** na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do Art. 3º da LC 123/2006 e não está inserida nas excludentes hipóteses do § 4º daquele artigo.

(ou)

[ ] Nossa empresa **não se enquadra** na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

XXXXXXXXXXXXX, em xx de XXXXXXXXXXXXX de xxxx

**Nome da empresa**

**CNPJ**

*Assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa licitante (apontado no contrato social ou procuração com poderes específicos)*

**Nota:** a proposta comercial deverá conter os dados desse modelo, e ser redigida em português, de forma clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, sob pena de desclassificação, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais proponentes, prejuízo à administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo.



| Minuta da Ata de Registro de Preços nº XXX/2026 |                         |           |         |
|-------------------------------------------------|-------------------------|-----------|---------|
| Processo administrativo nº                      | 53706/2026              | Pregão nº | 30/2026 |
| Data                                            | XX de XXXXXXXXX de 2026 |           |         |

A **Autarquia Municipal de Educação de Apucarana**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, sediada na Avenida Jaboti, nº 195, Vila Santo Inácio, CEP 86800-210, Apucarana, Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 11.701.924/0001-31, neste ato representada pela Ilustríssima Diretora Presidente, Sra. **Ana Paula do Carmo Donato**, brasileira, casada, residente à rua Padre Severino Cerutti, 84, neste município, portadora do cadastro de pessoa física Nº. 018.724.809-50, e cédula de identidade Nº 6.605.348-2-SSP/PR, de acordo com as atribuições que lhe foram conferidas, em conformidade com o resultado do **Pregão Eletrônico nº 30/2026**, devidamente homologado, resolve, nos termos da Lei Federal 14.133/21 e alterações posteriores, bem como do Decreto Municipal nº 936/2023, **Registrar os Preços** com a empresa **xxxxxxxxxx**, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxx, inscrito na I.E. nº xxx, situada a xxxx, xxx, bairro: xxxx, CEP xxxxxx, cidade: xxx, estado: xxx, representada pelo senhor **xxxx**, residente a **xxxx**, portador(a) do cadastro de pessoa física xxxx e cédula de identidade xxxx em conformidade com o Pregão e com as cláusulas e condições que se seguem.

**Cláusula Primeira: Do Objeto**

**1.1 Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios (CARNES) para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino.**

| PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI / ME / EPP – ITEM 01           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |              |               |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|--------------|---------------|
| *TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS* |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |              |               |
| ITEM                                                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | QTD   | UND | VL. UNIT R\$ | VL. TOTAL R\$ |
| 1.                                                          | SALSICHA, CONGELADA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, EMBALADA A VÁCUO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2,5 KG. DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 3.000 | KG  | ###,##       | ###.###,##    |

| COTA PRINCIPAL – NO MÍNIMO 75% – ITENS 02 A 12 |           |     |     |              |               |
|------------------------------------------------|-----------|-----|-----|--------------|---------------|
| PARTICIPAÇÃO: AMPLA CONCORRÊNCIA               |           |     |     |              |               |
| ITEM                                           | DESCRIÇÃO | QTD | UND | VL. UNIT R\$ | VL. TOTAL R\$ |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |    |        |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------|------------|
| 2. | ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                           | 6.000  | KG | ###,## | ###.###,## |
| 3  | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 20.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 4  | CARNE SUÍNA – LOMBO EM CUBOS. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, MANCHAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO 2 KG, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                              | 27.500 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 5  | CARNE PATINHO EM BIFES, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. BIFES PADRONIZADOS COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 40 G E 50 G. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM                                                                                                                                                                        | 10.500 | KG | ###,## | ###.###,## |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |    |        |            |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------|------------|
|   | PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |    |        |            |
| 6 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                         | 23.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 7 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO MOÍDA, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, APONEUROSSES, LINFONODOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 23.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 8 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICAS, ISENTAS DE PARASITAS, SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GELO SUPERFICIAL OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1,2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                  | 52.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 9 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2.625  | KG | ###,## | ###.###,## |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |    |        |            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------|------------|
|    | APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E QUAISQUER IMPUREZAS. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SENDO CADA FILÉ COM PESO MÉDIO ENTRE 60 G E 70 G. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                    |        |    |        |            |
| 10 | LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA, CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                | 9.000  | KG | ###,## | ###.###,## |
| 11 | POSTA DE PEIXE CAÇÃO CONGELADA, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 2 CM, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E DEMAIS IMPUREZAS. MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                           | 3.750  | KG | ###,## | ###.###,## |
| 12 | SASSAMI DE FRANGO CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA E GELO SUPERFICIAL. EMBALADO EM PACOTES ENTRE 1,2 KG E 2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 42.500 | KG | ###,## | ###.###,## |

| COTA RESERVADA – ATÉ 25% – ITENS 13 A 23<br>PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI / ME / EPP<br>*TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS* |                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |     |                 |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----------------|------------------|
| ITEM                                                                                                                                               | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                           | QTD   | UND | VL. UNIT<br>R\$ | VL. TOTAL<br>R\$ |
| 13                                                                                                                                                 | ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES | 2.000 | KG  | ###,##          | ###.###,##       |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |    |        |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------|------------|
|    | E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |    |        |            |
| 14 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                 | 2.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 15 | CARNE SUÍNA – LOMBO EM CUBOS. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, MANCHAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO 2 KG, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                              | 2.500 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 16 | CARNE PATINHO EM BIFES, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. BIFES PADRONIZADOS COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 40 G E 50 G. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 1.500 | KG | ###,## | ###.###,## |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |    |        |            |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------|------------|
| 17 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                         | 2.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 18 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO MOÍDA, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, APONEUROSSES, LINFONODOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 2.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 19 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICAS, ISENTAS DE PARASITAS, SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GELO SUPERFICIAL OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1,2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                  | 3.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 20 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E QUAISQUER IMPUREZAS. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SENDO CADA FILÉ COM PESO MÉDIO ENTRE 60 G E 70 G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 875   | KG | ###,## | ###.###,## |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |    |        |            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------|------------|
|    | GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |    |        |            |
| 21 | LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA, CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                | 3.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 22 | POSTA DE PEIXE CAÇÃO CONGELADA, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 2 CM, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E DEMAIS IMPUREZAS. MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                           | 1.250 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 23 | SASSAMI DE FRANGO CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA E GELO SUPERFICIAL. EMBALADO EM PACOTES ENTRE 1,2 KG E 2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 2.500 | KG | ###,## | ###.###,## |

**1.2.** As especificações técnicas do objeto, as condições de entrega, recebimento e pagamento e as obrigações contratuais são as constantes no Anexo IV do Edital - Termo de Referência, o qual é parte integrante desta ata independentemente de transcrição.

**1.3** Nos termos do §2º do art. 122 da Lei 14.133/2021, é vedada a subcontratação, seja ela total ou parcial, bem como a terceirização do objeto.

**Cláusula Segunda: Da contratação do menor aprendiz**

**2.1** A contratada deverá apresentar mensalmente ao fiscal do contrato relação nominal dos aprendizes contratados ou egressos para atendimento da Lei Municipal nº 58/2019;

**2.1.1** Nos termos do art. 56, inciso I, do Decreto nº 9.579/18, ficam dispensadas da



**contratação de aprendizes as microempresas e as empresas de pequeno porte.**

**2.2** Havendo desligamento de algum aprendiz, a contratada deverá proceder sua comunicação ao fiscal do contrato em até 5 (cinco) dias;

**2.2.1** Após o desligamento do aprendiz, a contratada deverá providenciar o preenchimento da vaga em aberto em até 30 (trinta) dias para fins de cumprimento da Lei Municipal nº 58/2019;

**2.4** Na fiscalização da execução do contrato, a contratante poderá verificar a qualquer tempo e sem necessidade de aviso prévio o cumprimento da obrigação assumida pela contratada, tanto por tomada de contas documental quanto por diligência presencial, notificando por escrito a contratada em caso de constatação de alguma irregularidade para que a sane no prazo de 30 (trinta) dias;

**2.4.1** Uma vez notificada, a contratada poderá apresentar sua justificativa por escrito para apreciação da administração pública contratante no prazo de 10 (dez) dias;

**2.4.2** Apresentada a justificativa pela contratada, a administração pública contratante poderá considerar a irregularidade sanada ou persistente, hipótese em que deverá oficiar o Ministério Público do Trabalho para que tome ciência e adote as medidas que entender cabíveis para o cumprimento das obrigações trabalhistas;

**2.4.3** Sem prejuízo da informação dada ao Ministério Público do Trabalho, a administração pública contratante poderá aplicar multa administrativa à contratada infratora no valor mínimo de R\$ 1.000,00 (mil reais) e no valor máximo de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por aprendiz não contratado ou mantido em condições irregulares, adequado conforme a gravidade da irregularidade constatada e eventual reincidência, que será revertida exclusivamente ao Fundo Municipal da Criança e do Adolescente;

**2.8** A autoridade responsável pela abertura do processo licitatório, após a emissão de parecer jurídico emitido pela Procuradoria Jurídica do Município de Apucarana, deverá apreciar e julgar eventual alegação de impedimento legal para a contratação de aprendizes, que poderá ser oposta por qualquer interessado em participar da licitação no mesmo prazo de impugnação ao edital, PROCURADORIA JURÍDICA, Fone: (43) 3122-1882, devendo registrar a súmula dessa decisão no processo licitatório;

**2.8.1** A decisão acima referida deverá observar a legislação federal aplicável à aprendizagem profissional e poderá se fundamentar na Instrução Normativa nº 146, de 25 de julho de 2018, expedida pelo Secretário de Inspeção do Trabalho do Ministério do Trabalho, sendo vedada a oposição à administração pública contratante de condições diversas



estabelecidas por acordo individual ou negociação coletiva.

**Cláusula Terceira: Do prazo e das condições de entrega**

**3.1** Os produtos deverão ser entregues em **até 10 (dez) dias corridos**, contados do recebimento da nota de empenho, encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.

**3.1.1** Todos os itens deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares, endereços em anexo, no Apêndice I, de segunda a sexta-feira, sendo nas Escolas no período das 07:00 às 16:00hs e nos CMEI's no período das 7:00 às 17:30hs.

**3.1.1.1** De acordo com as determinações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e dos demais órgãos de fiscalização sanitária competentes, os itens obrigados deverão ser transportados por veículos refrigerados.

**3.2** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**3.3** As embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e número do lote.

**3.4** Para cada solicitação, os produtos entregues deverão corresponder na integralidade ao mesmo lote de fabricação e com mesmo período de validade.

**3.5** Os quantitativos serão solicitados à medida da necessidade, por parte do Departamento de Merenda Escolar do Município, conforme demanda existente ao longo do período de vigência da Ata, não sendo contabilizadas aquelas decorrentes de devolução do produto.

**3.6** Os Produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, pela fiscalização técnica, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta.

**3.6.1** Os Produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser corrigidos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**3.6.2** Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**3.6.2.1** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser



procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**3.6.2.2** O recebimento provisório ou definitivo do produto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

**3.7** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Alguns produtos têm tempo de garantia mínima previsto na especificação.

### **Cláusula Quarta: Das Condições de recebimento e pagamento**

#### **Recebimento do objeto**

**4.1** Os itens serão recebidos provisoriamente, conforme o **item 3.6**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

**4.2** Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**4.3** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, assim como no art. 253 do Decreto Municipal 936/2023, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

**4.4** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### **Liquidação**

**4.5** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação.

**4.6** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do



documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**4.6.1 A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com Decreto Municipal nº 608/2023, o qual está em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de Janeiro de 2012 e alterações posteriores;**

**4.6.2 A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no citado decreto;**

**4.6.3 Caso o fornecedor seja imune, isento e/ou possua dispensa através de amparo legal, o mesmo deverá indicar no campo observação da nota fiscal. Na ausência de informação, o Departamento de Contabilidade, juntamente com a Secretaria da Fazenda, procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas no Anexo I da citada Instrução Normativa.**

**4.7** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

**4.8** O pagamento será precedido de consulta ao SICAF ou aos sistemas que geram as Certidões Negativas, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação.

**4.9** Na hipótese de irregularidade na habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 15 (quinze) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais e rescisão do contrato.

**4.10** O pagamento efetuado pela Autarquia Municipal de Educação de Apucarana não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

**4.11** É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

**4.12** Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Autarquia Municipal de Educação de Apucarana, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os



juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

#### Forma de pagamento

**4.13** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**4.14** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**4.15** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**4.16** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**4.17** os pagamentos serão realizados através da seguinte despesa orçamentária:

| Alimentação Escolar - Ensino Fundamental – 2129           |                 |                                              |            |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|------------|
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 717        |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 718        |
| Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Creche – 2130     |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 720        |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 721        |
| Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Pré-escola – 2131 |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro                    | 723        |



|                                                                  |                 |                                              |                   |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|-------------------|
|                                                                  |                 | (Descentralizados)                           |                   |
| 33390320500000000000                                             | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 724               |
| <b>Alimentação Escolar - Educação Especial – 2134</b>            |                 |                                              |                   |
| <b>Sub. Elemento – descrição</b>                                 |                 | <b>Vínculo</b>                               | <b>Referência</b> |
| 33390320500000000000                                             | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 726               |
| 33390320500000000000                                             | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 727               |
| <b>Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos – 2135</b> |                 |                                              |                   |
| <b>Sub. Elemento – descrição</b>                                 |                 | <b>Vínculo</b>                               | <b>Referência</b> |
| 33390320500000000000                                             | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 729               |
| 33390320500000000000                                             | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 730               |

**4.18** Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Autarquia Municipal de Educação em favor da contratada. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

**4.19** O preço do valor registrado poderá sofrer correção ou revisão durante a vigência do presente termo.

**4.20** O beneficiário do registro de preço, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar o equilíbrio econômico dos preços vigentes através de solicitação formal, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Até a decisão final da administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o fornecimento dos produtos solicitados pela administração ao contratado, deverá ocorrer normalmente, pelo preço registrado em vigor.

**4.21** A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

**Do reestabelecimento do equilíbrio econômico financeiro:**

**4.22 Revisão:** fato extraordinário, imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, previsto no Artigo 127 da Lei Federal 14.133/2021 e no Artigo 272 do Decreto Municipal 936/2023;

**4.22.1** Quando verificado pela empresa vencedora que os valores para fornecimento de bens não condizerem com a realidade dos preços praticados pelo mercado, a mesma poderá solicitar o restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro, por meio de documentos que comprovem os prejuízos, como por exemplo, notas fiscais de compra atualizadas, que deverão ser protocolados em dias úteis, das 08:00 às 18:00, no edifício da



Prefeitura, Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, setor de protocolo, ou por meio do endereço eletrônico: [licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br](mailto:licitacao.ame@apucarana.pr.gov.br).

**4.22.2** Para que o processo seja deferido, as empresas habilitadas e classificadas na sessão do pregão eletrônico serão convocadas para apresentarem os valores para os itens que serão reequilibrados. Desta forma se houverem valores inferiores ao solicitado pela empresa vencedora, serão realizadas negociações conforme orientações da Procuradoria Jurídica.

**4.23** A Autarquia poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantindo a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa de preços de mercado ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional/ internacional, sendo que o novo preço fixado será valido a partir da publicação no jornal de publicações oficiais do município de Apucarana.

#### **Cláusula Quinta: Da vigência e modelo de Gestão Contratual**

**5.1** A vigência contratual será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura da mesma, podendo ser prorrogado por igual período, desde que mantida a vantajosidade dos preços registrados, conforme previsto no Art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

**5.2** A Ata de Registro de Preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**5.3** A fiscalização contratual seguirá o contido no Decreto Municipal nº 223/2023.

**5.4** São indicados para fiscalização:

- Gestor: Servidora **Ana Paula do Carmo Donato**, Cargo: Diretora Presidente, CPF: 018.\*\*\*.\*\*\*-50.
- Fiscal Administrativo: Servidora **Fernanda Olivia Carreiro Marques**, Cargo: Nutricionista, CPF: 059.\*\*\*.\*\*\*-47.
- Fiscal Técnico: Servidora **Jaqueline de Oliveira Erick**, Cargo: Nutricionista, CPF: 009.\*\*\*.\*\*\*-14.

#### **Cláusula Sexta: Das Penalidades**

**6.1** De acordo com o art. 289 do Decreto Municipal 936/2023, os contratados que descumprirem total ou parcialmente as normas administrativas ficarão sujeitos às penalidades descritas no Artigo 156º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quais sejam:

I - advertência;



II - multa;

III - impedimento de licitar e contratar;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**6.2** Na aplicação das penalidades devem ser consideradas as circunstâncias previstas no §1º do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, assim como no §2º do Art. 289 do Decreto Municipal 936/2023.

#### **Cláusula Sétima: Cláusulas Gerais**

**7.1** Os contratados devem observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual.

**7.2** Para os propósitos da cláusula anterior, definem-se as seguintes práticas:

a) **“Prática corrupta”**: Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução da ata/contrato;

b) **“Prática fraudulenta”**: A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução da ata/contrato;

c) **“Prática colusivas”**: Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) **“Prática coercitiva”**: Causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução da ata/contrato;

e) **“Prática obstrutiva”**: Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista na cláusula da **Ata de Registro de Preços e dos Contratos vinculados à mesma**, atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

#### **Cláusula Oitava: Do cadastro reserva da ata de registro de preços**

**8.1** Está estabelecido, no Anexo I desta Ata, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.



**8.2** A ordem de classificação, disposta no item anterior, será respeitada quando da necessidade de realização das contratações.

**8.3** A classificação a que se referem os **itens 8.1 e 8.2** respeitará a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva da licitação.

**8.4** As contratações as quais se referem esta cláusula serão formalizadas no caso de exclusão do licitante detentor da ata, nas hipóteses previstas na cláusula de cancelamento dos preços.

**8.4.1** Caso o licitante não tenha condições de entregar a quantidade registrada, poderão ser convocados os licitantes do cadastro de reserva, conforme ordem de classificação.

**8.5** Quando da adaptação do sistema do Portal de Compras do Governo Federal, serão registrados os preços com a indicação dos fornecedores.

#### **Cláusula Nona: Do Foro**

**9.1** As partes elegem o foro da Comarca de Apucarana para dirimir toda e qualquer questão pertinente ao presente negócio, renunciando a quaisquer outros por mais privilegiados que sejam.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor, para um só efeito, sem rasuras ou emendas, o qual depois de lido e achado conforme, perante duas testemunhas, a todo o ato presentes, vai pelas partes assinado, as quais se obrigam a cumpri-lo.

**Município de Apucarana, xx de xxxxxxxxxxxx de 2025.**

---

Autarquia Municipal de Educação

**Ana Paula do Carmo Donato**

---

Fiscal Técnico da Ata

**Jaqueline de Oliveira Erick**

---

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

---

Fiscal Administrativo da Ata

**Fernanda Olivia Carreiro Marques**



ANEXO I  
CADASTRO DE RESERVA

ITEM 1

| ORDEM DE<br>CLASSIFICAÇÃO | FORNECEDOR | CNPJ |
|---------------------------|------------|------|
|                           |            |      |
|                           |            |      |
|                           |            |      |

ITEM XXXX



| MINUTA DO CONTRATO Nº XXX/XXXX        |                              |
|---------------------------------------|------------------------------|
| Processo Administrativo nº 53706/2026 | Pregão Eletrônico nº 30/2026 |

**1. Cláusula Primeira: Das Partes**

**1.1 A Autarquia Municipal de Educação de Apucarana**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, sediada na Avenida Jaboti, nº 195, Vila Santo Inácio, CEP 86800-210, Apucarana, Paraná, inscrito no CNPJ sob o nº 11.701.924/0001-31, neste ato representada pela Ilustríssima Diretora Presidente, Sra. **Ana Paula do Carmo Donato**, brasileira, casada, residente à rua Padre Severino Cerutti, 84, neste município, portadora do cadastro de pessoa física Nº. 018.724.809-50, e cédula de identidade Nº 6.605.348-2-SSP/PR, e de outro lado a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, situada à XXXXXXXXXX, CEP XXXXXXX, portadora do CNPJ nº XXXXXXXXXX, contato: XXXXXXXX, E-mail: [XXXXXXXXXX](#) doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **XXXXXXXXXXXX**, residente à XXXXXXX, Bairro XXXXXXX, Município de XXXXXX, Estado do XX, CEP XXXXXXX, portador do Cadastro de Pessoa Física nº XXXXXXXXXX e Cédula de Identidade nº XXXXXXX, convencionam e mutuamente estipulam o seguinte:

**Cláusula Segunda: Do Objeto**

**2.1** Registro de preços para aquisição do item descrito na seguinte tabela:

| PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI / ME / EPP – ITEM 01           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |                 |                  |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----------------|------------------|
| *TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS* |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |                 |                  |
| ITEM                                                        | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | QTD   | UND | VL. UNIT<br>R\$ | VL. TOTAL<br>R\$ |
| 1.                                                          | SALSICHA, CONGELADA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, EMBALADA A VÁCUO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2,5 KG. DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 3.000 | KG  | ###,##          | ###.###,##       |

| COTA PRINCIPAL – NO MÍNIMO 75% – ITENS 02 A 12 |                                                                                  |       |     |                 |                  |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----------------|------------------|
| PARTICIPAÇÃO: AMPLA CONCORRÊNCIA               |                                                                                  |       |     |                 |                  |
| ITEM                                           | DESCRIÇÃO                                                                        | QTD   | UND | VL. UNIT<br>R\$ | VL. TOTAL<br>R\$ |
| 2.                                             | ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, MANTIDA À | 6.000 | KG  | ###,##          | ###.###,##       |



|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |    |        |            |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------|------------|
|   | TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                                            |        |    |        |            |
| 3 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 20.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 4 | CARNE SUÍNA – LOMBO EM CUBOS. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, MANCHAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO 2 KG, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                              | 27.500 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 5 | CARNE PATINHO EM BIFES, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. BIFES PADRONIZADOS COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 40 G E 50 G. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM                                                                                        | 10.500 | KG | ###,## | ###.###,## |



# AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |        |    |        |            |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------|------------|
|   | LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |    |        |            |
| 6 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                        | 23.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 7 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO MOÍDA, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, APONEUROSES, LINFONODOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 23.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 8 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTAS DE PARASITAS, SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GELO SUPERFICIAL OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1,2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                 | 52.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 9 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E QUAISQUER IMPUREZAS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2.625  | KG | ###,## | ###.###,## |



# AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |        |    |        |            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|--------|------------|
|    | MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SENDO CADA FILÉ COM PESO MÉDIO ENTRE 60 G E 70 G. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                                 |        |    |        |            |
| 10 | LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA, CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                | 9.000  | KG | ###,## | ###.###,## |
| 11 | POSTA DE PEIXE CAÇÃO CONGELADA, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 2 CM, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E DEMAIS IMPUREZAS. MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                           | 3.750  | KG | ###,## | ###.###,## |
| 12 | SASSAMI DE FRANGO CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA E GELO SUPERFICIAL. EMBALADO EM PACOTES ENTRE 1,2 KG E 2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 42.500 | KG | ###,## | ###.###,## |

| COTA RESERVADA – ATÉ 25% – ITENS 13 A 23<br>PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI / ME / EPP<br>*TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS* |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |                 |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----------------|------------------|
| ITEM                                                                                                                                               | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | QTD   | UND | VL. UNIT<br>R\$ | VL. TOTAL<br>R\$ |
| 13                                                                                                                                                 | ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM | 2.000 | KG  | ###,##          | ###.###,##       |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |    |        |            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------|------------|
|    | SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |    |        |            |
| 14 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                 | 2.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 15 | CARNE SUÍNA – LOMBO EM CUBOS. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, MANCHAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO 2 KG, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                              | 2.500 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 16 | CARNE PATINHO EM BIFES, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. BIFES PADRONIZADOS COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 40 G E 50 G. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 1.500 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 17 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2.000 | KG | ###,## | ###.###,## |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |    |        |            |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------|------------|
|    | OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                 |       |    |        |            |
| 18 | CARNE DE MÚSCULO BOVINO MOÍDA, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, APONEUROSES, LINFONODOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 2.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 19 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICAS, ISENTAS DE PARASITAS, SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GELO SUPERFICIAL OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1,2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                 | 3.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 20 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E QUAISQUER IMPUREZAS. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SENDO CADA FILÉ COM PESO MÉDIO ENTRE 60 G E 70 G. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 875   | KG | ###,## | ###.###,## |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |    |        |            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------|------------|
|    | ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |    |        |            |
| 21 | LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA, CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                | 3.000 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 22 | POSTA DE PEIXE CAÇÃO CONGELADA, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 2 CM, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E DEMAIS IMPUREZAS. MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                           | 1.250 | KG | ###,## | ###.###,## |
| 23 | SASSAMI DE FRANGO CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA E GELO SUPERFICIAL. EMBALADO EM PACOTES ENTRE 1,2 KG E 2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 2.500 | KG | ###,## | ###.###,## |

**Cláusula Terceira: Do Regime e da Legislação Aplicável**

**3.1** A presente relação jurídica contratual é disciplinada, integralmente, pela Lei nº 14.133 de 01/04/2021, assim como no Decreto Municipal nº 936/2023, de 19/12/2023, os quais fundamentam o procedimento licitatório.

**3.2** Os casos e situações omissos serão resolvidos de comum acordo, respeitado as disposições da legislação constante desta cláusula, regulados pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e disposições de direito privado, na forma preconizada pelo Art. 89 e Art. 90, da Lei 14.133/21.

**3.3** O contratante providenciará a publicação deste contrato, por extrato no Diário Oficial do Município e, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

**Cláusula Quarta: Da contratação do menor aprendiz**



**4.1** A contratada deverá apresentar mensalmente ao fiscal do contrato relação nominal dos aprendizes contratados ou egressos para atendimento da Lei Municipal nº 58/2019;

**4.1.1** Nos termos do art. 56, inciso I, do Decreto nº 9.579/18, ficam dispensadas da contratação de aprendizes as microempresas e as empresas de pequeno porte.

**4.2** Havendo desligamento de algum aprendiz, a contratada deverá proceder sua comunicação ao fiscal do contrato em até 5 (cinco) dias;

**4.2.1** Após o desligamento do aprendiz, a contratada deverá providenciar o preenchimento da vaga em aberto em até 30 (trinta) dias para fins de cumprimento da Lei Municipal nº 58/2019;

**4.4** Na fiscalização da execução do contrato, a contratante poderá verificar a qualquer tempo e sem necessidade de aviso prévio o cumprimento da obrigação assumida pela contratada, tanto por tomada de contas documental quanto por diligência presencial, notificando por escrito a contratada em caso de constatação de alguma irregularidade para que a sane no prazo de 30 (trinta) dias;

**4.4.1** Uma vez notificada, a contratada poderá apresentar sua justificativa por escrito para apreciação da administração pública contratante no prazo de 10 (dez) dias;

**4.4.2** Apresentada a justificativa pela contratada, a administração pública contratante poderá considerar a irregularidade sanada ou persistente, hipótese em que deverá oficiar o Ministério Público do Trabalho para que tome ciência e adote as medidas que entender cabíveis para o cumprimento das obrigações trabalhistas;

**4.4.3** Sem prejuízo da informação dada ao Ministério Público do Trabalho, a administração pública contratante poderá aplicar multa administrativa à contratada infratora no valor mínimo de R\$ 1.000,00 (mil reais) e no valor máximo de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) por aprendiz não contratado ou mantido em condições irregulares, adequado conforme a gravidade da irregularidade constatada e eventual reincidência, que será revertida exclusivamente ao Fundo Municipal da Criança e do Adolescente;

**4.8** A autoridade responsável pela abertura do processo licitatório, após a emissão de parecer jurídico emitido pela Procuradoria Jurídica do Município de Apucarana, deverá apreciar e julgar eventual alegação de impedimento legal para a contratação de aprendizes, que poderá ser oposta por qualquer interessado em participar da licitação no mesmo prazo de impugnação ao edital, PROCURADORIA JURÍDICA, Fone: (43) 3122-1882, devendo registrar a súmula dessa decisão no processo licitatório;

**4.8.1** A decisão acima referida deverá observar a legislação federal aplicável à



aprendizagem profissional e poderá se fundamentar na Instrução Normativa nº 146, de 25 de julho de 2018, expedida pelo Secretário de Inspeção do Trabalho do Ministério do Trabalho, sendo vedada a oposição à administração pública contratante de condições diversas estabelecidas por acordo individual ou negociação coletiva.

**Cláusula Quinta: Do Valor Contratual e das Despesas**

**5.1** O valor total do contrato é de R\$ xxxxxxxx (xxxxxxxxxx).

**5.1.1** O contratante se reserva o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da verba prevista.

**5.2** As despesas decorrentes da execução objeto deste contrato, serão contratados com recursos provenientes da rubrica orçamentária nº:

| Alimentação Escolar - Ensino Fundamental – 2129           |                 |                                              |            |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------|------------|
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 717        |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 718        |
| Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Creche – 2130     |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 720        |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 721        |
| Alimentação Escolar - Ensino Infantil - Pré-escola – 2131 |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 723        |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 724        |
| Alimentação Escolar - Educação Especial – 2134            |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 726        |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 727        |
| Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos – 2135 |                 |                                              |            |
| Sub. Elemento – descrição                                 |                 | Vínculo                                      | Referência |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 001 - Recursos do Tesouro (Descentralizados) | 729        |
| 3339032050000000000                                       | Merenda escolar | 107 - Salário Educação                       | 730        |

**5.3** A contratada obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, e mediante termo aditivo, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado deste contrato, conforme o Art. 125 da Lei



14.133/21. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder os limites estabelecidos em lei, salvo, às supressões resultantes de acordo celebradas entre as partes.

**Cláusula Sexta: Das condições de liquidação, o pagamento e dos pedidos de reequilíbrio**

**Da Liquidação**

**6.1** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação.

**6.1.1** Para efeitos de liquidação caberá ao Fiscal Administrativo e ao Gestor do Contrato, mensalmente, solicitar das empresas:

- **Certidão negativa de débitos de Tributos Federais e a Dívida Ativa União;**
- **Certidão negativa de débitos de Tributos Estaduais e Municipais;**
- **Certidão de regularidade do FGTS;**
- **Certidão negativa de débitos Trabalhistas;**

Todos os contratos que tiverem a necessidade de relatórios, além dos citados, é obrigação da Contratante o arquivamento dos mesmos.

**6.2** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**6.2.1** A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com Decreto Municipal nº 608/2023, o qual está em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de Janeiro de 2012 e alterações posteriores;

**6.2.2** A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no citado decreto;

**6.2.3** Caso o fornecedor seja imune, isento e/ou possua dispensa através de amparo legal, o mesmo deverá indicar no campo observação da nota fiscal. Na ausência de informação, o Departamento de Contabilidade, juntamente com a Secretaria da Fazenda, procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas no Anexo I da citada Instrução Normativa.



**6.3** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

**6.4** O pagamento será precedido de consulta ao SICAF ou aos sistemas que geram as Certidões Negativas, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação.

**6.5** Na hipótese de irregularidade na habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 15 (quinze) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais e rescisão do contrato.

**6.6** O pagamento efetuado pela Prefeitura do Município de Apucarana não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

**6.7** É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

**6.8** Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Prefeitura do Município de Apucarana, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

**I = Índice de atualização financeira;**

**TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;**

**EM = Encargos moratórios;**

**N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;**

**VP = Valor da parcela em atraso.**

#### **Da forma de pagamento**

**6.9** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

**6.10** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**6.11** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**6.12** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da



Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

**6.13** Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na Prefeitura do Município de Apucarana em favor da contratada. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

**6.14** O valor contratado poderá sofrer qualquer tipo de correção ou reajuste durante a vigência do presente termo.

**6.15** O contratado, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar o equilíbrio econômico dos preços vigentes através de solicitação formal, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido. Até a decisão final da administração, a qual deverá ser prolatada em até 30 (trinta) dias a contar da entrega completa da documentação comprobatória, o recebido dos bens solicitados pela administração ao contratado, deverá ocorrer normalmente, pelo preço registrado em vigor.

**6.16** A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

**Dos pedidos de reequilíbrio econômico financeiro:**

**6.17 Do Reajustamento de Preços:** quando e se for o caso, será efetuado na periodicidade prevista em lei nacional, considerando-se a variação ocorrida desde a data do orçamento estimado, até a data do efetivo adimplemento da obrigação, calculada pelo índice definido no contrato.

**6.17.1** A data do orçamento estimado a que se refere o item anterior é a data em que o orçamento ou a planilha orçamentária foi elaborada, independente da data da tabela referencial utilizada, se for o caso.

**6.18** O edital ou o contrato de obras e serviços de engenharia e/ou arquitetura, de serviços continuados e não continuados sem mão de obra com dedicação exclusiva ou sem predominância de mão de obra, deverá indicar o critério de reajustamento de preços e a periodicidade, sob a forma de reajustamento em sentido estrito, com a adoção de índices específicos ou setoriais.

**6.18.1** Na ausência dos índices específicos ou setoriais, previstos no artigo anterior,



adotar-se-á o índice geral de preços mais vantajoso para a Administração, calculado por instituição oficial que retrate a variação do poder aquisitivo da moeda.

**6.18.2** O índice a ser o utilizado no reajuste do contrato será o IPCA, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.

**Observação:** Há a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos.

**6.18.3** Quando, antes da data do reajustamento, já tiver ocorrido à revisão do contrato para a manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, será a revisão considerada à ocasião do reajuste, para evitar acumulação injustificada.

**6.18.4** Se em consequência de culpa da contratada forem ultrapassados os prazos, o reajustamento só será aplicado com índice correspondente ao respectivo período de execução previsto no cronograma físico-financeiro, sem prejuízo das penalidades.

**6.18.5** Se a contratada antecipar cronograma, o reajustamento somente será aplicado com índice correspondente ao período de execução efetiva, conforme planilha de medição.

**6.18.6** O registro do reajustamento de preços deve ser formalizado por simples apostila.

**6.18.7** Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de bens, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo.

**6.18.8** A contratada ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo.

**6.19 Repactuação:** é uma forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato que deve ser utilizada para serviços continuados com dedicação exclusiva da mão de obra, ou com predominância de mão de obra, por meio da análise da variação dos custos contratuais, devendo estar prevista no instrumento convocatório com data vinculada à apresentação das propostas, para os custos decorrentes do mercado, e com data vinculada ao acordo ou à convenção coletiva ao qual o orçamento esteja vinculado, para os custos decorrentes da mão de obra.

**6.19.1** Será admitida a repactuação dos preços dos serviços de engenharia e/ou arquitetura continuados contratados com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano.

**Observação:** Para que haja a repactuação dos preços é necessária a demonstração



análítica da variação dos componentes dos custos.

**6.19.2** O intervalo mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir da data do orçamento a que a proposta se referir, isto é, da data do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, para os custos decorrentes de mão de obra, e da data limite para a apresentação da proposta em relação aos demais insumos com custos decorrentes do mercado.

**Observação:** Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação com data base de acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das categorias envolvidas na contratação.

**6.19.3** As repactuações serão precedidas de solicitação da contratada, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

**6.20 Revisão:** fato extraordinário, imprevisível ou previsível, mas de consequências incalculáveis, previsto no Artigo 127 da Lei Federal 14.133/2021 e no Artigo 272 do Decreto Municipal 936/2023;

**6.20.1** Quando verificado pela empresa vencedora que os valores para fornecimentos dos bens não condizerem com a realidade dos preços praticados pelo mercado, a mesma poderá solicitar o restabelecimento do equilíbrio econômico financeiro, por meio de documentos que comprovem os prejuízos, como por exemplo, notas fiscais de compra atualizadas, que deverão ser protocolados em dias úteis, das 08:00 às 18:00, no edifício da Prefeitura, Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, setor de protocolo, ou por meio do endereço eletrônico: [licitacao.pma@apucarana.pr.gov.br](mailto:licitacao.pma@apucarana.pr.gov.br).

**6.20.2** Para que o processo seja deferido, as empresas habilitadas e classificadas na sessão do pregão eletrônico serão convocadas para apresentarem os valores para os itens que serão reequilibrados. Desta forma se houverem valores inferiores ao solicitado pela empresa vencedora, serão realizadas negociações conforme orientações da Procuradoria Jurídica.

#### **Cláusula Sétima: Das Condições de Entrega e Prazo**

**7.1** Os produtos deverão ser entregues em **até 10 (dez) dias corridos**, contados do recebimento da nota de empenho, encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.



**7.1.1 Todos os itens deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares, endereços em anexo, no Apêndice I, de segunda a sexta-feira, sendo nas Escolas no período das 07:00 às 16:00hs e nos CMEI's no período das 7:00 às 17:30hs.**

**7.1.1.1 De acordo com as determinações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e dos demais órgãos de fiscalização sanitária competentes, os itens obrigados deverão ser transportados por veículos refrigerados.**

**7.2** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**7.3** As embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e número do lote.

**7.4** Para cada solicitação, os produtos entregues deverão corresponder na integralidade ao mesmo lote de fabricação e com mesmo período de validade.

**7.5** Os quantitativos serão solicitados à medida da necessidade, por parte do Departamento de Merenda Escolar do Município, conforme demanda existente ao longo do período de vigência da Ata, não sendo contabilizadas aquelas decorrentes de devolução do produto.

**7.6** Os Produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, pela fiscalização técnica, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta.

**7.7.1** Os Produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, devendo ser corrigidos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**7.7.2** Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

**7.7.2.1** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**7.7.2.2** O recebimento provisório ou definitivo do produto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**Garantia, manutenção e assistência técnica**



**7.8** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Alguns serviços têm tempo de garantia mínima previstos em legislação específica.

#### **Cláusula Oitava: Das Responsabilidades**

##### **Obrigações da Contratada**

- 8.1** Abster-se de subcontratar o objeto da presente licitação;
- 8.2** Cadastrar-se e manter-se em situação regular junto ao SICAF ou possuir todas as condições de habilitações durante toda a vigência do Contrato;
- 8.3** Designar, formalmente, um representante, no ato da assinatura do Contrato, com poderes para operacionalizar a avença, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento.
- 8.4** Acatar as recomendações da fiscalização do **CONTRATANTE**, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitado;
- 8.5** Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução do objeto e prestar os esclarecimentos necessários;
- 8.6** Assegurar à Autarquia Municipal de Educação, durante o período do Contrato, o repasse de todos os preços e vantagens ofertadas no mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que o registrado.
- 8.7** Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 8.8** Assumir a responsabilidade integral pelo fornecimento incluindo o transporte entrega e descarga dos produtos.

##### **Da contratante**

- 8.9** Receber o objeto e conferir as especificações técnicas com as constantes neste termo de referência, no instrumento convocatório e na proposta da contratada, recusando-o na hipótese de desconformidade com as características pretendidas;
- 8.10** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado;
- 8.11** Comunicar, por escrito, à contratada quaisquer irregularidades verificadas no objeto fornecido;
- 8.12** Comunicar, por escrito, à contratada o não recebimento do objeto, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas neste termo de referência, no



instrumento convocatório ou na proposta apresentada;

**8.13** Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas.

#### **Sanções**

**8.15** Serão utilizadas as sanções previstas no Decreto Municipal nº 936/2023, Lei 14.133/2021 e demais legislação pertinente, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

#### **Cláusula Nona: Modelo de Gestão do Contrato e Vigência**

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

**9.2** A fiscalização contratual seguirá o contido no Decreto Municipal nº 936/2023.

**9.3** São indicados para fiscalização:

- **Gestor:** Servidora **Ana Paula do Carmo Donato**, Cargo: Diretora Presidente, CPF: 018.\*\*\*.\*\*\*-50.
- **Fiscal Administrativo:** Servidora **Fernanda Olivia Carreiro Marques**, Cargo: Nutricionista, CPF: 059.\*\*\*.\*\*\*-47.
- **Fiscal Técnico:** Servidora **Jaqueline de Oliveira Erick**, Cargo: Nutricionista, CPF: 009.\*\*\*.\*\*\*-14.

**9.4** A vigência contratual será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura da mesma.

#### **Cláusula Décima: Das Penalidades**

**10.** De acordo com o art. 289 do Decreto Municipal 936/2023, os contratados que descumprirem total ou parcialmente as normas administrativas ficarão sujeitos às penalidades descritas no Artigo 156º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**10.1** Na aplicação das penalidades devem ser consideradas as circunstâncias previstas no §1º do artigo 156, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, assim como no §2º do Art. 289 do Decreto Municipal 936/2023.



**Cláusula Décima Primeira: Cláusulas Gerais**

**11.1** Os contratados devem observar o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual.

**11.2** Para os propósitos da cláusula anterior, definem-se as seguintes práticas:

- a) “Prática corrupta”:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução da ata/contrato;
- b) “Prática fraudulenta”:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução da ata/contrato;
- c) “Prática colusivas”:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) “Prática coercitiva”:** Causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução da ata/contrato;
- e) “Prática obstrutiva”:** Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista na cláusula do **Contrato**, atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito da Prefeitura do Município de Apucarana.

**Cláusula Décima Segunda: Do Foro**

**12.1** As partes elegem o Foro da Comarca de Apucarana para dirimir toda e qualquer questão pertinente ao presente negócio, renunciando a quaisquer outros por mais privilegiados que sejam.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o contrato em 04 (quatro) vias de igual teor, para um só efeito, sem rasuras ou emendas, o qual depois de lido e achado conforme, perante duas testemunhas, a todo o ato presentes, vai pelas partes assinado, as quais se obrigam a cumpri-lo.

**Município de Apucarana, XX de XXXXXX de XXXXXX.**

---

Autarquia Municipal de Educação  
**Ana Paula do Carmo Donato**

---

Fiscal Técnico do Contrato  
**Jaqueline de Oliveira Erick**

---

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

---

Fiscal Administrativo do Contrato  
**Fernanda Olivia Carreiro Marques**



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

### 1. INTRODUÇÃO

**1.1** O princípio do planejamento é um dos pilares da Lei Federal nº 14.133/2021 e ao Decreto Municipal nº 936/2023, o qual regulamenta a citada Legislação Federal e tem como objetivo assegurar que as licitações e os contratos públicos sejam conduzidos de forma mais eficiente e transparente.

**1.2** Para tanto, a Lei estabelece uma série de regras e procedimentos que devem ser observados na fase de planejamento da contratação pública, dentre elas a obrigatoriedade da elaboração de estudos técnicos preliminares para todas as contratações públicas, destacando-se assim a importância do princípio do planejamento.

**1.3** O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

### 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

**2.1** A presente contratação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios essenciais para a merenda escolar, garantindo a continuidade e a qualidade do fornecimento, necessários ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a fim de atender as Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI's) vinculados à Autarquia Municipal de Educação de Apucarana/PR.

**2.2** Ressalta-se que a aquisição desses itens é fundamental para assegurar refeições adequadas, em conformidade com as diretrizes nutricionais estabelecidas pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020, promovendo o crescimento, desenvolvimento e hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Além disso, a

adequada manutenção do estoque evita interrupções no serviço, garantindo a regularidade do atendimento em todas as unidades escolares.

**2.3** A referida resolução determina que a alimentação escolar deva contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o desenvolvimento acadêmico dos alunos, garantindo refeições que supram suas necessidades nutricionais ao longo do período letivo.

**2.4** Dessa forma reforça-se o compromisso da gestão municipal com a promoção de uma alimentação escolar de qualidade, priorizando produtos mais saudáveis e de acordo com as exigências legais, assegurando que todos os alunos, sem distinção, tenham acesso a uma merenda segura, equilibrada e adequada ao processo de ensino-aprendizagem.

### 3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

**3.1** A contratação pretendida trata-se de uma despesa recorrente, cuja previsão do recurso é feita anualmente através da dotação orçamentária informada pela Superintendência de Planejamento, além de fazer parte do Plano Anual de Contratações (página 05, item 04) e estar de acordo com o Plano Estratégico.

# AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

## 3. DETALHAMENTO DO PLANO

### 3.1 MATERIAIS

| UASG   | ITEM | TIPO DE ITEM | SUBITEM    | DESCRIÇÃO                                 | QUANTIDADE ESTIMADA | VALOR ORÇAMENTÁRIO ESTIMADO PARA O EXERCÍCIO | AÇÃO ORÇAMENTÁRIA | GRAU DE PRIORIDADE | DATA DESEJADA | RENOVAÇÃO DE CONTRATO |
|--------|------|--------------|------------|-------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------|-------------------|--------------------|---------------|-----------------------|
| 928300 | 01   | Material     | Consumo    | AQUISIÇÃO DE PNEUS                        | 1,0                 | 265.618,00                                   |                   | NORMAL             | JANEIRO       | NÃO                   |
| 928300 | 02   | Material     | Consumo    | MATERIAL PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA       | 1,0                 | 3.425.558,76                                 |                   | NORMAL             | MARÇO         | NÃO                   |
| 928300 | 03   | Material     | PERMANENTE | MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS                 | 1,0                 | 2.076.605,80                                 |                   | NORMAL             | ABRIL         | NÃO                   |
| 928300 | 04   | Material     | Consumo    | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS                      | 1,0                 | 8.255.860,29                                 |                   | NORMAL             | FEVEREIRO     | NÃO                   |
| 928300 | 05   | Material     | Consumo    | MATERIAL DE EXPEDIENTE                    | 1,0                 | 566.586,95                                   |                   | NORMAL             | JUNHO         | NÃO                   |
| 928300 | 06   | Material     | Consumo    | MATERIAL ESCOLAR                          | 1,0                 | 551.828,06                                   |                   | NORMAL             | JUNHO         | NÃO                   |
| 928300 | 07   | Material     | Consumo    | AQUISIÇÃO DE EPI                          | 1,0                 | 113.731,50                                   |                   | NORMAL             | JUNHO         | NÃO                   |
| 928300 | 08   | Material     | Consumo    | MATERIAIS PARA MANUTENÇÃO DE BENS IMÓVEIS | 1,0                 | 92.878,38                                    |                   | NORMAL             | MAIO          | NÃO                   |
| 928300 | 09   | Material     | Consumo    | MATERIAL DIDÁTICO E PEDAGÓGICO            | 1,0                 | 6.374.458,55                                 |                   | NORMAL             | JULHO         | NÃO                   |
| 928300 | 10   | Material     | Consumo    | MATERIAL DE LIMPEZA                       | 1,0                 | 1.327.903,80                                 |                   | NORMAL             | AGOSTO        | NÃO                   |
| 928300 | 11   | Material     | Consumo    | UTENSÍLIOS DOMÉSTICOS                     | 1,0                 | 261.261,80                                   |                   | NORMAL             | SETEMBRO      | NÃO                   |
| 928300 | 12   | Material     | PERMANENTE | AQUISIÇÃO DE VEÍCULOS                     | 1,0                 | 2.000.000,00                                 |                   | NORMAL             | JUNHO         | NÃO                   |

Página 5 de 7



**3.2** Os bens e os serviços a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do disposto no inciso XIII, do artigo 6º, da Lei Federal n.º 14.133/21, assim como no Decreto Municipal nº 936/2023. Consideram-se bens e serviços comuns “aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado”.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**4.1** Atender a todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica, trabalhista e econômico-financeira, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021, apresentando a documentação comprobatória exigida para habilitação no processo licitatório.

##### **Qualificação técnica**

**4.2** A empresa proponente deverá comprovar sua capacidade técnico-operacional por meio da apresentação de atestado de capacidade técnica OU, tratando-se de fornecimento ou serviço já realizados para a administração pública, direta ou indireta, do município de Apucarana, Contrato/Ata de Registro de Preços ou equivalente. Além disso, deverá:

**4.2.1** Apresentar alvará vigente da Vigilância Sanitária, comprovando a regularidade do estabelecimento para atividades de comercialização e/ou distribuição de gêneros alimentícios;

**4.2.2** As empresas licitantes dos itens perecíveis como as carnes, assim como todos os produtos de origem animal, deverão apresentar, obrigatoriamente, Certificado de Inspeção do Produto, conforme aplicável:

**4.2.2.1** Serviço de Inspeção Federal (SIF) – para produtos de origem animal destinado a comercialização interestadual ou nacional; e/ou

**4.2.2.2** Serviço de Inspeção Estadual (SIE) – para produtos destinados a comercialização dentro do estado de origem da empresa licitante; e/ou

**4.2.2.3** Serviço de Inspeção Municipal (SIM) – quando permitido para fornecimento no município de destino.

**4.2.3** Comprovar que os produtos atendem as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), quando aplicável;



**4.2.4** Comprovação de Procedimentos de Boas Práticas de Manipulação e Armazenamento dos produtos;

**4.2.5** Apresentar certificações de qualidade pertinentes ao objeto da licitação, incluindo, mas não se limitando a SIF (Serviço de Inspeção Federal) para carnes ou produtos de origem animal;

**4.2.6** Fornecer a ficha técnica dos itens licitados, devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa, contendo informações detalhadas sobre composição, validade, embalagem e demais especificações relevantes.

#### **Capacidade operacional**

**4.3** A empresa licitante deverá comprovar que possui estrutura logística adequada para transporte e armazenamento dos produtos, garantindo a integridade e a qualidade dos alimentos fornecidos. Para isso, deverá apresentar:

**4.3.1** Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo (CRLV) do veículo destinado ao transporte de perecíveis. Caso o veículo seja locado, apresentar contrato de locação em nome da licitante, conferindo-lhe total poder de uso do bem;

**4.3.2** Declaração de inspeção veicular válida, emitida pela Vigilância Sanitária do município sede da licitante, atestando que o veículo destinado ao transporte de congelados e resfriados encontra-se em perfeitas condições sanitárias e operacionais;

**4.3.3** Atestado de que as paredes de isolamento térmico e o motor de refrigeração garantem a temperatura adequada para preservação dos produtos alimentícios perecíveis;

**4.3.4** Compromisso formal da empresa licitante de que o fornecimento será realizado dentro dos prazos estabelecidos no edital, sem prejuízo à qualidade e segurança dos alimentos.

#### **Da exigência de amostra**

**4.4** Apresentar amostra física do produto, devidamente identificada com a razão social da licitante, número do pregão, do item e lote a que se refere e dispor, ainda, de informações detalhadas sobre a origem, composição, data de fabricação, prazo de validade, marca e outros.

**4.4.1** As embalagens dos produtos de origem estrangeira deverão apresentar na embalagem informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do



produto.

**4.5** As amostras poderão ser abertas, manuseadas, desmontadas e submetidas aos testes necessários;

**4.6** Serão desclassificadas as amostras que apresentarem divergências com relação às especificações do termo de referência deste processo e condições definidas no ato convocatório, observando-se os critérios de avaliação da comissão.

**Descrição e quantidade dos itens**

| ITEM | QUANT. | UNIDADE | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|--------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.   | 8000   | KG      | ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ - 12°C. PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                           |
| 2.   | 22000  | KG      | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE - 18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. |
| 3.   | 30000  | KG      | CARNE SUÍNA – LOMBO EM CUBOS. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE - 18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, MANCHAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO 2 KG, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                              |
| 4.   | 12000  | KG      | CARNE PATINHO EM BIFES, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. BIFES PADRONIZADOS COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 40 G E 50 G. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE                                                      |



|     |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |    | VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5.  | 25000 | KG | CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                        |
| 6.  | 25000 | KG | CARNE DE MÚSCULO BOVINO MOÍDA, SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, APONEUROSES, LINFONODOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. |
| 7.  | 55000 | KG | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADAS À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTAS DE PARASITAS, SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GELO SUPERFICIAL OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1,2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                 |
| 8.  | 3500  | KG | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E QUAISQUER IMPUREZAS. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SENDO CADA FILÉ COM PESO MÉDIO ENTRE 60 G E 70 G. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 9.  | 12000 | KG | LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA, CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 10. | 5000  | KG | POSTA DE PEIXE CAÇÃO CONGELADA, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 2 CM, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E DEMAIS IMPUREZAS. MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



|     |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |    | ATÉ -12°C. EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11. | 3000  | KG | SALSICHA, CONGELADA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, EMBALADA A VÁCUO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2,5 KG. DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                         |
| 12. | 45000 | KG | SASSAMI DE FRANGO CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA E GELO SUPERFICIAL. EMBALADO EM PACOTES ENTRE 1,2 KG E 2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. |

**4.7** Atender todos os requisitos de habilitação da lei federal 14.133/2021.

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

**5.2** A quantidade a ser adquirida foi definida considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, a avaliação nutricional e o cardápio anual da merenda escolar, elaborado pelo Departamento de Merenda Escolar, além disso, foram levados em consideração outros fatores influentes, como a variação no número de alunos ao longo do ano letivo, a expansão gradual de turmas, as características específicas de cada região e as alterações nas matrículas de alunos com restrições ou alergias alimentares.

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

**6.1** Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais foi constatado que, perante o tipo de objeto, as aquisições ocorrem de forma semelhante em outros órgãos da Administração Pública.

**6.2** Houve contratações similares em outras entidades, tendo sido realizada as pesquisas no Portal de Informação para Todos (PIT) do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, conforme informação abaixo:

| MUNICÍPIO       | CONTRATO | OBJETO                                                                                                                                                        |
|-----------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agudos do Sul   | 16/25    | Registro de preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar da rede municipal de ensino.                                  |
| Alvorada do Sul | 1525/25  | Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar do ano de 2024 visando suprir a |



|                       |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |             | necessidade de alimentação dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de Alvorada do Sul/PR conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.                                                                                                                                                                               |
| Amaporã               | 3370/25     | Aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para copa, cantina e merenda escolar em atendimento às necessidades das secretarias do município de Amaporã.                                                                                                                                                                                                |
| Anahy                 | 145/25      | Aquisição de pão francês, destinados à merenda escolar e para utilização nos diversos departamentos do município de Anahy-PR.                                                                                                                                                                                                                                    |
| Atalaia               | 012/25      | Seleção da melhor proposta para contratação de empresa para aquisição e eventual entrega de acordo com as necessidades da administração de embutidos, carne bovina, frango e suína resfriadas, para elaboração da merenda das Sec. Municipais de Educação, Assistência Social e APAE.                                                                            |
| Barra do Jacaré       | 925/25      | Aquisição de produtos alimentícios para merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bocaiúva do Sul       | 259/25      | Registro de preço para eventual aquisição de merenda escolar, conforme especificações constantes no edital e seus anexos.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bom Sucesso do Sul    | 73/25       | Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis a serem usados na merenda escolar nas escolas municipais, de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos.                                                                                                                        |
| Braganey              | 20115587/25 | Ao registro de preços para a aquisição de alimentos para merenda escolar, para o ano letivo de 2024 e 2025, no município de Braganey-PR, conforme especificações técnicas do Anexo I do edital.                                                                                                                                                                  |
| Cafelândia            | 5432/25     | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios - merenda escolar                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Califórnia            | 25111/25    | Registro de preço para aquisição dos gêneros alimentícios (carnes e frios) para a manutenção do fornecimento de merenda escolar nas escolas e centros de educação infantil de Califórnia e o clube do irmão caçula, para atender às necessidades do município de Califórnia.                                                                                     |
| Cambira               | 1925/25     | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar municipal e para os eventos das unidades escolares/autarquia de educação.                                                                                                                                                                                                         |
| Campina Grande do Sul | 2594/25     | Sistema de registro de preço para eventual aquisição de pães e biscoitos para compor a merenda escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, conforme descritivo e quantitativo constantes do edital e seus anexos.                                                                                                                               |
| Campo Bonito          | 95/25       | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para a elaboração da alimentação escolar (merenda escolar) nas escolas e nos centros municipais de educação infantil (CMEIs) pertencente à rede municipal de Campo Bonito/PR.                                                                                                                          |
| Campo Magro           | 012/25      | Formação de registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar (escolas municipais e CMEIs) de conformidade com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, de acordo com as condições estabelecidas neste edital.                                                                                              |
| Cândido de Abreu      | 60/25       | Registro de preços, por um período de 1 ano, podendo ser prorrogado por igual período, para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios, para compor a merenda escolar do ano letivo de 2025 (itens desertos), em atendimento a secretaria municipal de educação e cultura.                                                                           |
| Candói                | 54/25       | Registro de preços de gêneros alimentícios, sorvetes, picolés e chocolates, destinados à merenda escolar, alimentação dos bombeiros, dos institucionalizados na casa lar, da banda municipal e atletas quando estiverem em viagens representando o município, e para consumo em programas sociais, reuniões, palestras e demais eventos públicos municipais.     |
| Carlópolis            | 25012/25    | Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, destinados ao preparo da merenda escolar, oferecida aos alunos matriculados na rede municipal de ensino e demais secretarias.                                                                                                                                                                                  |
| Céu Azul              | 242/25      | Registro de preços para futuras e eventuais aquisições de produtos alimentícios para uso nos diversos setores e departamentos da administração municipal, inclusive na merenda escolar (a vigência do registro de preços será de 6 meses).                                                                                                                       |
| Cianorte              | 225100/25   | Aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar em atendimento à Secretaria Municipal de Educação de Cianorte - SMEC.                                                                                                                                                                                                                        |
| Corbélia              | 395/25      | Constitui objeto do presente processo, o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios que tiveram o resultado fracassado no pregão eletrônico nº 71/2024, para composição do cardápio da merenda escolar para o ano de 2025 da rede municipal de ensino do município de Corbélia/PR e dos distritos Nossa Senhora da Penha e Ouro Verde do Piquiri. |



|                      |           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cornélio Procopio    | 44/25     | Aquisição de carnes para atender as escolas integrais, regulares, cmeis e merenda escolar durante o período de 12 meses.                                                                                                                                                                                                                             |
| Cruz Machado         | 13/25     | Constituí objeto desta licitação o registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios destinados para uso na merenda escolar dos centros municipais de educação infantil, escolas e casa familiar rural desta municipalidade, em seus itens conforme condições e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.                          |
| Diamante do Sul      | 3525/25   | Merenda.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Doutor Ulysses       | 662484/25 | Aquisições de gêneros alimentícios diversos, para preparação de merenda escolar, alimentação das crianças e adolescentes atendidos pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos - SCFV cidadão do futuro.                                                                                                                                |
| Engenheiro Beltrão   | 4625/25   | Registro de preços, pelo prazo de 12 meses, para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para merenda escolar e para lanches de cursos e eventos das secretarias municipais.                                                                                                                                                  |
| Fernandes Pinheiro   | 16892/25  | Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para a merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Figueira             | 130/25    | Futura e eventual contratação para fins de registro de preços de produtos de consumo para serem utilizados na merenda escolar, na cozinha piloto e nas escolas municipais, para suprir as necessidades da secretaria municipal de educação do município de figueira.                                                                                 |
| Flor da Serra do Sul | 34/25     | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, com entrega parcelada, destinados à merenda escolar para os alunos da rede municipal de ensino de Flor da Serra do Sul/PR.                                                                                                                                    |
| Formosa do Oeste     | 16/25     | Aquisição de leite pasteurizado tipo c, embalagem de 1 lt acondicionado em sacos plásticos, atóxicos, hermeticamente fechados e rotulados, contendo data de fabricação e data de validade, para a merenda escolar e Secretaria de Assistência Social.                                                                                                |
| Francisco Alves      | 009/25    | Futura e eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e hortifrutigranjeiros para composição da merenda escolar a ser fornecidas nas instituições de ensino da rede pública municipal, conforme solicitação da secretaria municipal de educação e cultura do município de Francisco Alves, estado do Paraná.     |
| Francisco Beltrão    | 45625/25  | Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para utilização no preparo da merenda escolar para as unidades da rede municipal de ensino.                                                                                                                                                                   |
| Goioere              | 37/25     | Registro de preço visando aquisições futuras de gêneros alimentícios para serem utilizados na merenda escolar e atender a demanda das secretarias do município de Goioerê-PR.                                                                                                                                                                        |
| Goioxim              | 13/25     | Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Grandes Rios         | 3725/25   | Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, que restaram desertos ou fracassados no último certame, conforme termo de referência constante no Anexo I, deste edital.                                                                                                                                                             |
| Guamiranga           | 325/25    | A presente ata de registro de preço tem por objeto a aquisição de gênero alimentícios perecíveis e não perecíveis, que serão utilizados no preparo da merenda escolar das escolas da rede municipal de ensino do município de Guamiranga, durante o ano letivo 2025.                                                                                 |
| Guarapuava           | 73/25     | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios básicos e perecíveis para a composição dos cardápios da merenda escolar da rede municipal de educação.                                                                                                                                                                                     |
| Guaraqueçaba         | 2501/25   | Registro de preço para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios perecíveis (carne e hortifrutigranjeiros), para merenda escolar da rede municipal de ensino.                                                                                                                                                                             |
| Ibema                | 10725/25  | Registro de preços para futura e eventual aquisição de produtos de panificação para composição da merenda escolar e para atendimento de todos os setores da administração municipal.                                                                                                                                                                 |
| Iracema do Oeste     | 002/25    | Contratação de empresa para fornecimento de gênero alimentícios para atendimento da merenda escolar, do município de Iracema do Oeste-PR.                                                                                                                                                                                                            |
| Itambaracá           | 2782/25   | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar, material de higiene e limpeza, copa e cozinha para atender às necessidades das escolas e Centro de Educação Infantil (Cmeis) municipais.                                                                                                                             |
| Itaúna do Sul        | 1425/25   | Aquisição de itens diversos de mercado, incluindo: produtos de higiene e limpeza em geral e pessoal, utensílios de copa e cozinha, gêneros alimentícios, carnes, frios, doces e outros itens de consumo para atendimento prioritário às demandas da secretaria de educação (merenda escolar) e da secretaria de saúde (hospital municipal), bem como |



|                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |            | demais secretarias do município de Itaúna do Sul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ivaí           | 002/25     | A presente ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de merenda escolar, bem como de gêneros alimentícios destinados ao atendimento a secretaria municipal de educação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jacarezinho    | 314/25     | Aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Japurá         | 44/25      | Registro de preços para contratação de empresa para fornecimento de produtos alimentícios destinados a merenda escolar das escolas mantidas pela prefeitura do município de Japurá-PR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jataizinho     | 4010/25    | Registro de preços para eventual e parcelada aquisição de produtos alimentícios para a merenda escolar “itens fracassado pregão 051/2024” para os alunos da rede municipal de ensino do município de Jataizinho, estado do Paraná.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jesuítas       | 79/25      | Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, para atender os alunos da rede municipal de ensino do município de Jesuítas, segundo semestre de 2025.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Joaquim Távora | 277/25     | Registro de preços para contratação de pessoa jurídica para o eventual fornecimento, de forma parcelada, de verduras, frutas e legumes para a merenda escolar, a serem adquiridas conforme necessidade e disponibilidade financeira, com quantitativos e especificações estabelecidas no termo de referência.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Juranda        | 80/25      | Registro de preços para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados a suprir a demanda da merenda escolar das escolas da rede municipal de ensino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Laranjal       | 3325/25    | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios e utensílios para merenda escolar e atividades pedagógicas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Lindoeste      | 009/25     | Registro de preço para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios em composição da merenda escolar para Sec. de Educação e atender as demandas das Secretarias de Saúde, Assistência Social e Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Lobato         | 15/25      | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos (perecíveis/não perecíveis) destinados à merenda escolar e demais secretarias do município de Lobato por um período de 12 (doze) meses.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Mandaguaçu     | 005/25     | Registro de preço para futura aquisição parcelada de produtos de hortifrutigranjeiros para o preparo da merenda escolar e atendimento das necessidades das secretarias municipais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Mangueirinha   | 20/25      | Aquisição de gêneros alimentícios da merenda escolar para atender as demandas das escolas e CMEIs desta municipalidade conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação de acordo com os quantitativos e especificações contidos neste DFD, conforme § 1º do art. 14 da lei nº 11.947/2009, lei 14.660/2023, resolução FNDE nº 6/2020 e resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025. Lembrando que na resolução FNDE nº 6/2020, está detalhada toda a metodologia a ser usada, a qual deve ser seguida e cumprida conforme exigências. |
| Marquinho      | 1901/25    | Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Miraselva      | 1425/25    | Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para os alunos da rede de ensino municipal, em atendimento à divisão de merenda escolar do município de Miraselva/PR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nova Cantu     | 2825/25    | Registro de preço para futura aquisição de merenda escolar em atendimento a secretaria municipal de educação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nova Esperança | 7994/25    | Registro de preço para futura contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nova Fátima    | 32/25      | Registro de preços para futura e/ou eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar e para atender os demais projetos e departamentos do município de Nova Fátima – pr.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ortigueira     | 161/25     | O registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, semiperecíveis e diversos para a merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Paranapoema    | 46/25      | Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, para atender as demandas das diversas secretarias municipais e da merenda escolar, em atendimento a secretaria municipal de administração e planejamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Paula Freitas  | 135/25     | Registro de preço para futura e eventual aquisição de merenda escolar, em atendimento a secretaria municipal de educação, cultura e desporto de Paula Freitas/PR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Peabiru        | 2015928/25 | Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios (leite integral pasteurizado) para atender a merenda escolar do município de Peabiru/PR, convênio PNAE (Programa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



|                      |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                      |            | Nacional da Alimentação Escolar).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Piên                 | 132/25     | Registro de preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar em atendimento aos alunos matriculados na rede pública de ensino do município de PIÊN no ano de 2025 de acordo com a com a resolução FNDE n 06 de 08 de maio de 2020 a qual dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Pinhão               | 9025/25    | Registro de preços para a aquisição de gêneros de alimentação para merenda escolar que contemplem o cardápio para o ano de 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Porto Amazonas       | 5525/25    | Registro de preços para contratação de pessoa(s) jurídica(s) para fornecimento de gêneros alimentícios não perecíveis e alimentos para necessidades alimentares especiais, para atendimento da merenda escolar do departamento municipal de educação e cultura; e aos programas assistenciais do departamento municipal de assistência social, além da demanda, dos eventos e dos cursos promovidos pelos departamentos municipais de administração, esportes e turismo, fomento agropecuário, obras, rodoviário e saúde, de forma fracionada, para entrega no município de porto amazonas, conforme a necessidade deste, pelo período de 12 (doze) meses.                               |
| Quarto Centenário    | 3813/25    | Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (leite pasteurizado integral e bebida láctea fermentada) destinados a merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Quatro Barras        | 18/25      | Registro de preço para eventual necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, itens desertos e fracassados do pregão nº 47/2024, em atenção a merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Quedas do Iguaçu     | 006/25     | A presente ata tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar a ser fornecida nas instituições de ensino da rede publica municipal de Quedas do Iguaçu, estado do Paraná, observadas as características e demais condições definidas no edital de Pregão Eletrônico SRP nº 021/2025/PMQI e seus anexos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Reserva              | 3525/25    | Registro de preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios para a merenda escolar - ano letivo 2025.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ribeirão Claro       | 25063/25   | O objeto consiste na aquisição de aquisição de gêneros alimentícios diversos (não perecíveis, para alunos com restrição alimentar, hortifrutigranjeiro in natura, frios e panificados) para preparo de alimentação escolar nas instituições de ensino na rede pública municipal; lanches para serem servidos nas capacitações, reuniões pedagógicas e eventos promovidos pela secretaria municipal de educação e água mineral para atender o consumo de servidores, prestadores de serviço e visitantes dos seguintes locais: secretaria municipal de educação, divisão de merenda escolar, divisão de transporte escolar, divisão saúde do escolar e divisão de apoio psicoeducacional. |
| Ribeirão do Pinhal   | 925/25     | Registro de preços para possível aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio da merenda das escolas municipais, CMEIs, APAE, escola de tempo integral Padre Luiz Gonzaga de Souza Vieira e CMEI Irmã Josiane, conforme solicitação da Secretaria de Educação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rio Azul             | 15425/25   | Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rondon               | 48/25      | Registro de preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, destinados à merenda escolar das escolas da rede municipal de ensino, aos programas CICAR, PETI e PROJOVEM da secretaria municipal de assistência social, à cantina das diversas secretarias da administração, além de suprir as demandas de eventos promovidos pela administração municipal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Salto do Lontra      | 147/25     | Contratação de empresa para registro de preço para eventual e futuro fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos matriculados na rede municipal de ensino de Salto do Lontra-PR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Santa Isabel do Ivaí | 1484910/25 | Registro de preços para a contratação de empresa especializada no fornecimento de merenda escolar para a secretaria de educação, cultura, lazer e turismo e secretaria do trabalho, esportes, promoção social e assuntos da comunidade, e fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de limpeza para todas as secretarias municipais e cestas básicas para distribuição através da secretaria do trabalho, esportes, promoção social e assuntos da comunidade, vale salientar que as quantidades foram estimadas para 01 (um) ano, conforme quantidade e descrição detalhada exposta no termo de referência anexo.                                                                 |
| Santa Lúcia          | 225/25     | Aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Santa Mariana        | 20/25      | Aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|                        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Santa Mônica           | 45/25    | Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar e demais unidades administrativas desta municipalidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| São João do Caiuá      | 5425/25  | Registro de preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios, da merenda escolar, destinados aos alunos da rede pública municipal, com recursos recebidos do FNDE e outros recursos da educação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| São João do Ivaí       | 4928/25  | Registro de preços para aquisição de carnes, frutas, verduras e legumes para compor a merenda escolar visando atender a demanda da secretaria de educação do município de São João do Ivaí.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| São Jorge D'oeste      | 2525/25  | Registro de preços, visando à futura e eventual aquisição de alimentos perecíveis, para suprir as necessidades das diversas secretarias administrativas municipais, no atendimento às demandas no desenvolvimento dos serviços públicos, quando na realização de conferências municipais, atendimento a merenda escolar, e programas assistenciais amparados por legislação municipal do município de São Jorge D'oeste/PR.                                                                                   |
| São José da Boa Vista  | 33/25    | Registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| São Pedro do Ivaí      | 75/25    | Registro de preços pelo prazo de 12 (doze) meses para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar, atendendo as necessidades das escolas municipais (escola municipal Professora Alfredina Fernandes Gouveia, escola municipal Gertrudes Maria Domingues e escola municipal Padre Anchieta), centros municipal de educação infantil CMEIs (João Paulo II, Criança Esperança e Tia Cleusa Isalberti) do município de São Pedro do Ivaí - PR. |
| Serranópolis do Iguaçu | 25123/25 | Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios, utilizados na merenda escolar destinada aos alunos da rede municipal de ensino.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tapejara               | 2812/25  | Aquisição de gêneros alimentícios (merenda escolar), para atender as necessidades das escolas e centros municipais do município de Tapejara – PR.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Turvo                  | 3825/25  | Registro de preço para eventual contratação (ões) de empresa (s) especializada (s) para fornecimento de produtos alimentícios para a merenda escolar municipal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ventania               | 125/25   | A presente licitação tem por objeto o registro de preço para a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar dos alunos matriculados na rede pública de ensino.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Xambrê                 | 119/25   | Aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado para compor a merenda escolar das escolas, creches e CMEIs da rede pública municipal de ensino do município de Xambrê, Paraná.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Fonte: <https://pit.tce.pr.gov.br/ContratoConsulta/Consulta> - acesso em 21/07/2026.

## 7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

**7.1** Os preços foram coletados de acordo com o disposto no Artigo 23, §1º da Lei nº 14.133/2021 e no Artigo 71 do Decreto Municipal nº 936/2023. Após análise dos valores praticados no mercado, o preço máximo de **R\$ 7.970.320,00 (sete milhões, novecentos e setenta mil, trezentos e vinte reais)** foi definido por meio da Média das fontes descritas no Mapa de Apuração de Preços. Destarte, restaram atendidos os preceitos da economicidade e eficiência na utilização dos recursos públicos.

**7.2** Em anexo, segue o referido mapa de preços e as cotações que foram base para gerar o mesmo.

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

**8.1** A solução para atender à necessidade apresentada consiste na realização do



certame licitatório, nos termos do art. 6º, inciso XLI, da Lei Federal nº 14.133/2021. Para tanto, será adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios, garantindo maior flexibilidade, economicidade e abastecimento contínuo conforme a demanda da administração.

**8.2** Os produtos serão entregues de forma parcelada, de acordo com o cronograma estabelecido pelo Departamento de Merenda Escolar, respeitando as necessidades da rede pública de ensino.

**8.3** A escolha pelo Sistema Registro de Preço para aquisição parcelada baseia-se nos seguintes fatores:

**8.3.1** Previsibilidade e planejamento financeiro, evitando desperdícios e promovendo a melhor gestão dos recursos públicos;

**8.3.2** Garantia de qualidade e segurança alimentar, assegurada por fornecedores qualificados e em conformidade com as normas sanitárias;

**8.3.3** Flexibilidade na distribuição, permitindo a entrega conforme a necessidade, reduzindo custos com armazenamento;

**8.3.4** Histórico de contratações bem-sucedidas, demonstrando a eficiência desse modelo para atender às demandas da administração pública.

**8.4** No que tange ao fornecimento e logística, a licitante será responsável por providenciar o transporte e a armazenagem adequada dos gêneros alimentícios, garantindo a conservação e a qualidade dos produtos. Para tanto, deverá obedecer rigorosamente às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. Além disso, as entregas deverão ser realizadas diretamente nos locais designados pela administração pública, cabendo à contratada assegurar, o cumprimento dos prazos estabelecidos, a integridade dos produtos até a entrega final e a manutenção das condições adequadas de transporte e armazenamento, conforme exigências normativas.

**8.5** Por fim, destaca-se que a solução ora proposta revela-se como a que melhor se adequa às necessidades específicas da Administração, constituindo-se como fundamento que motivou a elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar.

## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

**9.1** Pretende-se, com o presente processo licitatório, assegurar a seleção da proposta



apta a gerar a contratação mais vantajosa para o município e também manter todas as unidades escolares devidamente atendidas com a demanda de gêneros alimentícios para elaboração de refeições saudáveis e cumprimento do cardápio proposto, além de manter a continuidade e qualidade da oferta de merenda escolar necessários ao atendimento do PNAE, executando de forma que tenha o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental.

**9.2** Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, a fim de evitar contratação com sobre preço ou com preço manifestantemente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

## **10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

**10.1** Considerando que os itens constantes no presente processo licitatório podem ser fornecidos de forma independente, sem comprometer a integralidade da solução pretendida, verifica-se a viabilidade de que empresas distintas sejam declaradas vencedoras do certame.

**10.2** Ademais, a possibilidade de disputa entre os licitantes tende a favorecer a obtenção de condições mais vantajosas para a Autarquia Municipal de Educação, sendo assim, conclui-se que o objeto será parcelado em itens, sem que tal medida represente qualquer prejuízo à Administração.

## **11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

**11.1** Além das etapas preparatórias previstas na Lei nº 14.133/2021, que asseguram a regularidade e a correta execução contratual, não será necessário realizar ajustes adicionais em termos de logística, infraestrutura, pessoal, procedimentos ou regulamentações internas. O processo está plenamente adequado às condições existentes para a aquisição da demanda.

## **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

**12.1** Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição do objeto podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.



### **13. IMPACTOS AMBIENTAIS**

**13.1** Com o objetivo de minimizar os impactos ambientais, a licitante deverá atender aos critérios estabelecidos pelos órgãos fiscalizadores e pela política de sustentabilidade ambiental, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI nº 01/2010 e no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU. Além disso, deverá respeitar as normas brasileiras estabelecidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e adotar práticas sustentáveis no fornecimento dos produtos, conforme o artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.

**13.2** As licitantes deverão observar e cumprir toda a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, abrangendo tanto o processo de extração das matérias-primas, quanto à fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas, de modo a mitigar possíveis danos ao meio ambiente.

**13.3** Ademais, a presente contratação observará as diretrizes de sustentabilidade ambiental estabelecidas pelas seguintes normas:

**13.3.1** Política Nacional do Meio Ambiente (Lei nº 6.938/1981), que estabelece os princípios e mecanismos para a preservação da qualidade ambiental;

**13.3.2** Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), que define regras para a gestão integrada e o gerenciamento adequado dos resíduos sólidos gerados.

### **14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**14.1** Diante do exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar atende plenamente às necessidades técnicas e operacionais do órgão. Os benefícios esperados são adequados, os custos estimados estão compatíveis com os valores de mercado e a contratação se justifica pela economicidade e eficiência na garantia do fornecimento regular de gêneros alimentícios para a alimentação escolar.

**14.2** Dessa forma, a equipe de planejamento declara viável a presente contratação para a aquisição dos gêneros alimentícios especificados, garantindo o atendimento às demandas da Administração e assegurando a qualidade nutricional e a segurança alimentar dos estudantes da rede pública.



## 15. ANÁLISE DE RISCO

**15.1** Os riscos que poderiam afetar a contratação estão mitigados no Mapa de Gerenciamento de Riscos.

Diante do exposto, encaminhem-se à Superintendência de Licitações.

**Município de Apucarana, 29 de julho de 2026.**

---

**Fernanda Olívia Carrero**

**Marques**

Nutricionista

---

**Jaqueline de Oliveira Erick**

Nutricionista

---

**Prof.<sup>a</sup> Ana Paula do Carmo Donato**

Diretora Presidente

Elaborado por:

Autorizo dar continuidade ao processo, conforme determina o Decreto Municipal nº 936/2023.



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1** Registro de preços para a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar dos alunos da rede municipal de ensino, de acordo com especificações, termos da tabela abaixo e demais condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

| <b>PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI / ME / EPP – ITENS 01</b>          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |            |                         |                          |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>*TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS*</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |            |                         |                          |
| <b>ITEM</b>                                                        | <b>DESCRIÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>QTD</b> | <b>UND</b> | <b>VL. UNIT<br/>R\$</b> | <b>VL. TOTAL<br/>R\$</b> |
| 1.                                                                 | <b>SALSICHA</b> , CONGELADA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, EMBALADA A VÁCUO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2,5 KG. DEVERÁ APRESENTAR CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 3.000      | KG         | <b>16,98</b>            | <b>50.940,00</b>         |

| <b>COTA PRINCIPAL – NO MÍNIMO 75% – ITENS 02 A 12</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |            |                         |                          |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>PARTICIPAÇÃO: AMPLA CONCORRÊNCIA</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |            |                         |                          |
| <b>ITEM</b>                                           | <b>DESCRIÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>QTD</b> | <b>UND</b> | <b>VL. UNIT<br/>R\$</b> | <b>VL. TOTAL<br/>R\$</b> |
| 2.                                                    | <b>ALMÔNDEGA BOVINA</b> CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 6.000      | KG         | <b>31,64</b>            | <b>189.840,00</b>        |
| 3                                                     | <b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, SEM OSSO</b> , PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM                                                             | 20.000     | KG         | <b>37,10</b>            | <b>742.000,00</b>        |



# AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |        |    |       |            |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-------|------------|
|   | PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |        |    |       |            |
| 4 | <b>CARNE SUÍNA – LOMBO EM CUBOS.</b> PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE PARASITAS, SUJIDADES, MANCHAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO 2 KG, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                              | 27.500 | KG | 30,22 | 831.050,00 |
| 5 | <b>CARNE PATINHO EM BIFES,</b> SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. BIFES PADRONIZADOS COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 40 G E 50 G. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTOS DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 10.500 | KG | 46,51 | 488.355,00 |
| 6 | <b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS,</b> SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTOS DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                 | 23.000 | KG | 39,45 | 907.350,00 |
| 7 | <b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO MOÍDA,</b> SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 23.000 | KG | 38,12 | 876.760,00 |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |        |    |       |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-------|--------------|
|    | OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, APONEUROSSES, LINFONODOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. |        |    |       |              |
| 8  | <b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> , CONGELADAS À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTAS DE PARASITAS, SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GELO SUPERFICIAL OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1,2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                    | 52.000 | KG | 26,54 | 1.380.080,00 |
| 9  | <b>FILÉ DE TILÁPIA</b> CONGELADO, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E QUAISQUER IMPUREZAS. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SENDO CADA FILÉ COM PESO MÉDIO ENTRE 60 G E 70 G. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                            | 2.625  | KG | 58,82 | 154.402,50   |
| 10 | <b>LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA</b> , CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                                                                              | 9.000  | KG | 26,06 | 234.540,00   |
| 11 | <b>POSTA DE PEIXE CAÇÃO</b> CONGELADA, COM ESPESURA APROXIMADA DE 2 CM, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3.750  | KG | 47,77 | 179.137,50   |



# AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |        |    |       |              |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----|-------|--------------|
|    | CARTILAGENS, VÍSCERAS E DEMAIS IMPUREZAS. MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                                                 |        |    |       |              |
| 12 | <b>SASSAMI DE FRANGO</b> CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA E GELO SUPERFICIAL. EMBALADO EM PACOTES ENTRE 1,2 KG E 2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 42.500 | KG | 27,31 | 1.160.675,00 |

| <b>COTA RESERVADA – ATÉ 25% – ITENS 13 A 23</b><br><b>PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA – MEI / ME / EPP</b><br><b>*TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA EMPRESAS LOCAIS OU REGIONAIS*</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |     |                 |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|-----------------|------------------|
| ITEM                                                                                                                                                                    | DESCRIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | QTD   | UND | VL. UNIT<br>R\$ | VL. TOTAL<br>R\$ |
| 13                                                                                                                                                                      | <b>ALMÔNDEGA BOVINA</b> CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO APROXIMADO DE 50 GRAMAS, MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PRODUTO ELABORADO COM CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL, ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO APROXIMADAMENTE 2 KG. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                                                                                            | 2.000 | KG  | 31,64           | 63.280,00        |
| 14                                                                                                                                                                      | <b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM CUBOS, SEM OSSO</b> , PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTOS DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 2.000 | KG  | 37,10           | 74.200,00        |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |    |              |                  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------------|------------------|
| 15 | <b>CARNE SUÍNA – LOMBO EM CUBOS.</b> PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, MANCHAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICOS, TRANSPARENTES E RESISTENTES, CONTENDO 2 KG, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                                                                              | 2.500 | KG | <b>30,22</b> | <b>75.550,00</b> |
| 16 | <b>CARNE PATINHO EM BIFES,</b> SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. BIFES PADRONIZADOS COM PESO INDIVIDUAL ENTRE 40 G E 50 G. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. | 1.500 | KG | <b>46,51</b> | <b>69.765,00</b> |
| 17 | <b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO EM TIRAS,</b> SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                 | 2.000 | KG | <b>39,45</b> | <b>78.900,00</b> |
| 18 | <b>CARNE DE MÚSCULO BOVINO MOÍDA,</b> SEM OSSO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. PRODUTO CONGELADO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA FIRME, ISENTO DE PARASITAS, SUJIDADES, SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES, ODORES E SABORES ESTRANHOS,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2.000 | KG | <b>38,12</b> | <b>76.240,00</b> |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |    |       |           |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|-------|-----------|
|    | MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE GORDURA APARENTE, CARTILAGENS, APONEUROSES, LINFONODOS E FRAGMENTOS ÓSSEOS, SENDO ADMITIDO TEOR MÁXIMO DE 4% DE ÁGUA DECORRENTE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO. EMBALADA EM PACOTES DE 2 KG, EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE E DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.                                                                                                                                    |       |    |       |           |
| 19 | <b>COXA E SOBRECORA DE FRANGO</b> , CONGELADAS À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, PROVENIENTES DE AVES SADIAS ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTAS DE PARASITAS, SUJIDADES, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GELO SUPERFICIAL OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALADAS EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 1,2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 3.000 | KG | 26,54 | 79.620,00 |
| 20 | <b>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</b> , PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E QUAISQUER IMPUREZAS. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADO EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG, SENDO CADA FILÉ COM PESO MÉDIO ENTRE 60 G E 70 G. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                        | 875   | KG | 58,82 | 51.467,50 |
| 21 | <b>LINGUIÇA TOSCANA SUÍNA</b> , CONGELADA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C, ELABORADA COM CARNE SUÍNA, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM EM MATERIAL ATÓXICO E RESISTENTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES.                                                                                           | 3.000 | KG | 26,06 | 78.180,00 |
| 22 | <b>POSTA DE PEIXE CAÇÃO</b> CONGELADA, COM ESPESSURA APROXIMADA DE 2 CM, PROVENIENTE DE ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO OFICIAL. DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE ESPINHAS, PELE, ESCAMAS, CARTILAGENS, VÍSCERAS E DEMAIS IMPUREZAS. MANTIDA À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. EMBALADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 2 KG. GLACEAMENTO MÁXIMO DE 12% DO PESO LÍQUIDO DECLARADO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. ROTULAGEM E                                                                                                                                             | 1.250 | KG | 47,77 | 59.712,50 |



|    | REGISTRO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |    |              |                  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|--------------|------------------|
| 23 | <b>SASSAMI DE FRANGO</b> CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES ABATIDAS SOB INSPEÇÃO OFICIAL. MANTIDO À TEMPERATURA DE -18°C, COM TOLERÂNCIA DE ATÉ -12°C. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, ODOR E CONSISTÊNCIA CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ODORES E SABORES ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA E GELO SUPERFICIAL. EMBALADO EM PACOTES ENTRE 1,2 KG E 2 KG, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADAS, COM ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | 2.500 | KG | <b>27,31</b> | <b>68.275,00</b> |

**1.2** A opção pelo Sistema de Registro de Preços se justifica pela previsibilidade e planejamento financeiro, evitando desperdícios e promovendo a melhor gestão dos recursos públicos, pela garantia de qualidade e segurança alimentar, assegurada por fornecedores qualificados e em conformidade com as normas sanitárias, pela flexibilidade na distribuição, permitindo a entrega conforme a necessidade, reduzindo custos com armazenamento e também, pelo histórico de contratações bem-sucedidas, demonstrando a eficiência desse modelo para atender às demandas da administração pública.

**1.3** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo bem de luxo, em atendimento ao contido no Art. 20 da Lei nº 14.133/21.

**1.4** Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

**1.5** O objeto desta contratação será parcelado em itens, facultando-se ao licitante a participação em quantos forem do seu interesse.

**1.6** Poderá em razão do futuro valor, reservar-se-á cota de 25% para participação exclusiva de microempresa, empresa de pequeno porte, pessoa física ou empresário individual qualificados como tais nos termos do artigo 3º c/c artigo 48, inciso III, da Lei Complementar n.º 123/2006.

**1.7** Para o item de ampla participação será previsto empate ficto e habilitação tardia.

**1.8** Se a mesma empresa vencer a cota principal e a cota reservada, a contratação de ambas as cotas deverá ocorrer pelo mesmo preço unitário, considerado o menor ofertado.

**1.9** Se a licitação da cota reservada restar fracassada ou deserta, o item poderá, a



critério da Administração, ser adjudicado ao vencedor da de ampla participação.

**1.10** O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano contado da data de assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o Art. 84 da Lei Federal 14.133/2021.

**1.11** A Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

**1.12** A Autarquia Municipal de Educação é a única contratante, dispensando-se a realização de procedimento de intenção de registro de preços, ficando ainda vedada a utilização da Ata de Registro de preços por órgãos ou entidades não participantes. Com exceção dos órgãos deste Município, que poderão aderir a Ata de Registro de Preços.

**1.13** Nos termos do §2º do art. 122 da Lei 14.133/2021, é vedada a subcontratação, seja ela total ou parcial, bem como a terceirização do objeto.

**1.14 Os Itens 8 e 19 (Coxa e Sobrecoxa), itens 12 e 22 (Sassami), estão sendo solicitados novamente, conforme justificativa do Ofício nº 1115/2026/AME/CON.**

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**2.1** A presente contratação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios essenciais para a merenda escolar, garantindo a continuidade e a qualidade do fornecimento, necessários ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a fim de atender as Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil (CMEI's) vinculado à Autarquia Municipal de Educação de Apucarana – PR.

**2.2** Ressalta-se que a aquisição desses itens é fundamental para assegurar refeições adequadas, em conformidade com as diretrizes nutricionais estabelecidas pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de Maio de 2020, promovendo o crescimento, desenvolvimento e hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Além disso, a adequada manutenção do estoque evita interrupções no serviço, garantindo a regularidade do atendimento em todas as unidades escolares.

**2.3** A referida resolução determina que a alimentação escolar deva contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o desenvolvimento acadêmico dos



alunos, garantindo refeições que supram suas necessidades nutricionais ao longo do período letivo.

**2.4** Dessa forma reforça-se o compromisso da gestão municipal com a promoção de uma alimentação escolar de qualidade, priorizando produtos mais saudáveis e de acordo com as exigências legais, assegurando que todos os alunos, sem distinção, tenham acesso a uma merenda segura, equilibrada e adequada ao processo de ensino-aprendizagem.

**2.5** A quantidade a ser adquirida foi definida considerando o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, a avaliação nutricional e o cardápio anual da merenda escolar, elaborado pelo Departamento de Merenda Escolar, além disso, foram levados em consideração outros fatores influentes, como a variação no número de alunos ao longo do ano letivo, a expansão gradual de turmas, as características específicas de cada região e as alterações nas matrículas de alunos com restrições ou alergias alimentares.

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

**3.1** A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade**

**4.1** Com o objetivo de minimizar os impactos ambientais, a licitante deverá atender aos critérios estabelecidos pelos órgãos fiscalizadores e pela política de sustentabilidade ambiental, conforme disposto na Instrução Normativa SLTI nº 01/2010 e no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU. Além disso, deverá respeitar as normas brasileiras estabelecidas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e adotar práticas sustentáveis no fornecimento dos produtos, conforme o artigo 3º da Lei nº 14.133/2021.

**4.2** As licitantes deverão observar e cumprir toda a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, abrangendo tanto o processo de extração das matérias-primas,



quanto à fabricação, utilização, transporte e descarte dos produtos e matérias-primas, de modo a mitigar possíveis danos ao meio ambiente.

**4.3** Ademais, a presente contratação observará as diretrizes de sustentabilidade ambiental estabelecidas pelas seguintes normas:

**4.3.1** Política Nacional do Meio Ambiente (Lei nº 6.938/1981), que estabelece os princípios e mecanismos para a preservação da qualidade ambiental;

**4.3.2** Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), que define regras para a gestão integrada e o gerenciamento adequado dos resíduos sólidos gerados.

#### **Indicação de marcas ou modelos**

**4.4** Na presente contratação não será vedada nenhuma marca, desde que o produto atenda todas as especificações contidas na descrição do objeto.

#### **Garantia da contratação**

**4.5** Não haverá exigência de garantia de execução contratual.

#### **Da exigência de amostra**

**4.6** Os licitantes vencedores, quando convocados, deverão apresentar amostra física do produto, devidamente identificada com a razão social da licitante, número do pregão, item e lote correspondente. Além disso, a amostra deverá ser acompanhada de informações detalhadas sobre origem, composição, data de fabricação, prazo de validade, marca e demais dados necessários para avaliação da qualidade e conformidade com as especificações do edital.

**4.6.1** As embalagens dos produtos de origem estrangeira deverão apresentar na embalagem informações em língua portuguesa, suficientes para análise técnica do produto.

**4.7** As amostras deverão ser entregues na Prefeitura de Apucarana, localizada no Centro Cívico José de Oliveira Rosa, nº 25, Centro, 2º Andar – Setor de Compras e Licitação da Autarquia Municipal de Educação, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a convocação do Pregoeiro, dentro do horário de atendimento (das 8h00 às 17h30), para avaliação pelos solicitantes.

**4.8** As amostras serão analisadas por servidores do Departamento de Merenda Escolar da Autarquia Municipal de Educação, podendo ser abertas, manuseadas, desmontadas



e submetidas aos testes necessários para a verificação da qualidade e conformidade com os padrões estabelecidos. Entre os critérios de avaliação, destacam-se:

#### **4.7.1 Carnes e Pescados**

**4.7.1.1** Inspeção sanitária: Produtos devem possuir registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou órgão equivalente.

**4.7.1.2** Conservação: Devem estar refrigerados ou congelados, conforme especificação do edital, com temperatura adequada ao tipo de produto.

**4.7.1.3** Aparência: Cor característica da espécie, sem manchas esverdeadas, escuras ou sinais de deterioração.

**4.7.1.4** Odor: Natural e característico, sem cheiro forte, ácido ou de decomposição.

**4.7.1.5** Textura: Deve ser firme e resistente ao toque, sem aspecto pegajoso ou viscoso.

**4.7.1.6** Ausência de contaminantes: Não pode apresentar resíduos de penas, escamas, ossos soltos, cartilagens em excesso, parasitas ou outras impurezas.

**4.7.1.7** Embalagem: Deve estar íntegra, lacrada, sem vazamentos ou sinais de descongelamento.

**4.7.1.8** Rotulagem: Deve conter informações claras sobre origem, data de fabricação, validade e peso líquido.

#### **4.7.2 Cereais**

**4.7.2.1** Classificação: Devem ser do tipo especificado no edital (ex.: arroz tipo 1), sem misturas de qualidade inferior.

**4.7.2.2** Ausência de infestação: Não podem conter insetos, larvas ou sinais de contaminação.

**4.7.2.3** Integridade: Grãos inteiros, sem excesso de quebrados ou impurezas como pedras e cascas.

**4.7.2.4** Teor de umidade: Dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente para evitar deterioração.

**4.7.2.5** Odor e sabor: Característicos, sem sinais de ranço, mofo ou fermentação.



**4.7.2.6** Embalagem: Deve ser hermética e sem danos, garantindo a proteção contra umidade e contaminação externa.

**4.7.2.7** Rotulagem: Deve conter origem, data de fabricação, validade, lote e registro no órgão competente.

**4.7.3** Produtos In Natura

**4.7.3.1** Frescor e maturação: Devem estar no ponto ideal de consumo, sem excesso de maturação ou imaturos.

**4.7.3.2** Textura e firmeza: Produtos devem estar íntegros, sem sinais de amolecimento, murchamento ou deterioração.

**4.7.3.3** Cor e aparência: Deve ser uniforme e característica da espécie, sem manchas escuras, áreas apodrecidas ou descoloração anormal.

**4.7.3.4** Odor: Natural e característico, sem cheiro de fermentação ou podridão.

**4.7.3.5** Higiene: Livre de sujidades visíveis (terra, insetos, resíduos químicos, etc.).

**4.7.3.6** Ausência de danos mecânicos: Sem rachaduras, furos, cortes ou machucados que acelerem a deterioração.

**4.7.3.7** Armazenamento: Deve estar adequado ao tipo de produto, garantindo a preservação da qualidade.

**4.7.3.8** Embalagem e transporte: Devem proteger contra impactos e contaminação, mantendo a integridade do produto.

**4.7.4** Produtos processados

**4.7.4.1** Rotulagem: A embalagem deve conter informações obrigatórias conforme a legislação vigente, incluindo ingredientes, valores nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, lote, origem e fabricante.

**4.7.4.2** Integridade da embalagem: Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, amassadas, rasgadas ou com sinais de contaminação.

**4.7.4.3** Características sensoriais: O produto deve apresentar cor, odor, sabor e textura adequados ao tipo de alimento, sem sinais de alteração ou deterioração.

**4.7.4.4** Composição: O teor de sódio, açúcar, gorduras e conservantes deve



estar dentro dos limites estabelecidos pelas normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.

**4.7.4.5** Conservação: Deve atender às condições de armazenamento recomendadas pelo fabricante, garantindo a integridade do produto até o consumo.

**4.8** Serão desclassificadas as amostras que apresentarem divergências com relação às especificações do termo de referência deste processo e condições definidas no ato convocatório, observando-se os critérios de avaliação da comissão.

#### **Obrigações da Contratada**

**4.9** Abster-se de subcontratar o objeto da presente licitação.

**4.10** Cadastrar-se e manter-se em situação regular junto ao SICAF ou possuir todas as condições de habilitações durante toda a vigência da ata.

**4.11** Designar, formalmente, um representante, no ato da assinatura da ata de registro de preços, com poderes para operacionalizar a avença, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento.

**4.12** Acatar as recomendações da fiscalização do **CONTRATANTE**, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitado.

**4.13** Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução do objeto e prestar os esclarecimentos necessários.

**4.14** Assegurar à Autarquia Municipal de Educação, durante o período de vigência da ata, o repasse de todos os preços e vantagens ofertadas no mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que o registrado.

**4.15** Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**4.16** Assumir a responsabilidade integral pelo fornecimento incluindo o transporte entrega e descarga dos produtos.

#### **Da contratante**

**4.17** Receber o objeto e conferir as especificações técnicas com as constantes neste termo de referência, no instrumento convocatório e na proposta da contratada, recusando-o na hipótese de desconformidade com as características pretendidas.



**4.18** Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela contratada, relacionados com o objeto pactuado.

**4.19** Comunicar, por escrito, à contratada quaisquer irregularidades verificadas no objeto fornecido.

**4.20** Comunicar, por escrito, à contratada o não recebimento do objeto, apontando as razões da sua desconformidade com as especificações contidas neste termo de referência, no instrumento convocatório ou na proposta apresentada.

**4.21** Proporcionar as condições para que a contratada possa cumprir as obrigações pactuadas.

#### **Sanções**

**4.22** Serão utilizadas as sanções previstas no Decreto Municipal nº 936/2023, Lei 14.133/2021 e demais legislação pertinente, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

#### **Condição e local de entrega**

**5.1** Os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da nota de empenho, encaminhada através de correio eletrônico ao endereço indicado pelo licitante vencedor.

**5.1.1** Todos os itens deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares, endereços em anexo, no Apêndice I, de segunda a sexta-feira, sendo nas Escolas no período das 07:00 às 16:00hs e nos CMEI's no período das 7:00 às 17:30hs.

**5.1.1.1** De acordo com as determinações da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e dos demais órgãos de fiscalização sanitária competentes, os itens obrigados deverão ser transportados por veículos refrigerados.

**5.2** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**5.3** As embalagens deverão conter os dados de identificação, procedência, marca do



produto, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto e número do lote.

**5.4** Para cada solicitação, os produtos entregues deverão corresponder na integralidade ao mesmo lote de fabricação e com mesmo período de validade.

**5.5** Os quantitativos serão solicitados à medida da necessidade, por parte do Departamento de Merenda Escolar do Município, conforme demanda existente ao longo do período de vigência da Ata, não sendo contabilizadas aquelas decorrentes de devolução do produto.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

**5.6** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor). Alguns produtos têm tempo de garantia mínima previstos na especificação.

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

**6.1** A ata de registro de preços deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, sendo que cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**6.2** A fiscalização contratual seguirá o contido no Decreto Municipal nº 936/2023.

**6.3** São indicados para fiscalização:

**Gestor:** Servidora Ana Paula do Carmo Donato, Cargo: Diretora Presidente, portadora do CPF: \*\*\*.724.809-\*\*.

**Fiscal Administrativo:** Servidora Fernanda Olívia Carrero Marques, Nutricionista, portadora do CPF nº \*\*\*.822.909-\*\*.

**Fiscal Técnico:** Servidora Jaqueline de Oliveira Erick, Nutricionista, portadora do CPF nº \*\*\*.657.219-\*\*.

### **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

#### **Recebimento do objeto**

**7.1** Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior



verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

**7.2** Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**7.3** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

**7.4** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### **Liquidação**

**7.5** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para fins de liquidação.

**7.6** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante;
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**7.6.1** A nota fiscal deverá ser emitida de acordo com Decreto Municipal nº 608/2023, o qual está em conformidade com a Instrução Normativa RFB nº 1.234 de 11 de Janeiro de 2012 e alterações posteriores;

**7.6.2** A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal observando os percentuais estabelecidos no citado decreto;



**7.6.3** Caso o fornecedor seja imune, isento e/ou possua dispensa através de amparo legal, o mesmo deverá indicar no campo observação da nota fiscal. Na ausência de informação, o Departamento de Contabilidade, juntamente com a Secretaria da Fazenda, procederá a retenção do imposto conforme as alíquotas contidas no Anexo I da citada Instrução Normativa.

**7.7** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

**7.8** O pagamento será precedido de consulta aos sistemas que geram as Certidões Negativas, para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação.

**7.9** Na hipótese de irregularidade na habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 15 (quinze) dias, sob pena de aplicação das sanções contratuais e rescisão do contrato.

**7.10** O pagamento efetuado pela Autarquia Municipal de Educação não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

**7.11** É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

**7.12** Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela Autarquia Municipal de Educação, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

**I** = Índice de atualização financeira;

**TX** = Percentual da taxa de juros de mora anual;

**EM** = Encargos moratórios;

**N** = Nº de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

**VP** = Valor da parcela em atraso.

#### **Forma de pagamento**

**7.13** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.



**7.14** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**7.15** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**7.16** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

**8.1** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

### **Exigências de habilitação**

**8.2** Para fins de habilitação técnica deverá o licitante comprovar os requisitos de praxe estabelecidos pela Superintendência de Licitações conforme descritos na minuta do Edital, bem como comprovar sua capacidade técnico-operacional por meio da apresentação de atestado de capacidade técnica OU, tratando-se de fornecimento ou serviço já realizados para a administração pública, direta ou indireta, do município de Apucarana, Contrato/Ata de Registro de Preços ou equivalente. Além disso, deverá:

**8.2.1** Apresentar alvará vigente da Vigilância Sanitária, comprovando a regularidade do estabelecimento para atividades de comercialização e/ou distribuição de gêneros alimentícios;

**8.2.2** As empresas licitantes dos itens perecíveis como as carnes, assim como todos os produtos de origem animal, deverão apresentar, obrigatoriamente, Certificado de Inspeção do Produto, conforme aplicável:



**8.2.2.1** Serviço de Inspeção Federal (SIF) – para produtos de origem animal destinado a comercialização interestadual ou nacional; e/ou

**8.2.2.2** Serviço de Inspeção Estadual (SIE) – para produtos destinados a comercialização dentro do estado de origem da empresa licitante; e/ou

**8.2.2.3** Serviço de Inspeção Municipal (SIM) – quando permitido para fornecimento no município de destino.

**8.2.3** Comprovar que os produtos atendem as normas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), quando aplicável;

**8.2.4** Comprovação de Procedimentos de Boas Práticas de Manipulação e Armazenamento dos produtos;

**8.2.5** Apresentar certificações de qualidade pertinentes ao objeto da licitação, incluindo, mas não se limitando a SIF (Serviço de Inspeção Federal) para carnes ou produtos de origem animal;

**8.2.6** Fornecer a ficha técnica dos itens licitados, devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa, contendo informações detalhadas sobre composição, validade, embalagem e demais especificações relevantes.

#### **Estimativas do valor da contratação**

**8.3** O valor máximo da licitação para contratação com base nas quantidades estimadas a serem adquiridas pela Autarquia Municipal de Educação é de **R\$ 7.970.320,00 (sete milhões, novecentos e setenta mil, trezentos e vinte reais)**, conforme detalhado no mapa de preços em anexo ao estudo técnico.

**8.4** Após análise dos valores praticados no mercado, considerando as fontes de consulta apresentadas na planilha supra colacionada, o preço máximo foi obtido através da Mediana dos preços unitários.

**8.5** Estes valores são considerados adequados e condizentes com os preços praticados no mercado, garantindo a efetivação da contratação com qualidade e economicidade para a Administração Pública.

### **9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**9.1** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos



específicos consignados no Orçamento da Superintendência de Planejamento.

## **10. DAS CLÁUSULAS ANTI-FRAUDE E ANTI-CORRUPÇÃO**

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

a) “Prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) “Prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) “Prática colusivas”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) “Prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) “Prática obstrutiva”: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes da unidade gestora, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista na cláusula dos contratos vinculados à mesma, atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito da unidade gestora promover inspeção.

**10.2** Qualquer usuário ou cidadão poderá, a qualquer tempo, denunciar irregularidades no faturamento ou na prestação dos serviços ora contratados.

**Município de Apucarana, 29 de julho de 2026.**

---

**Fernanda Olívia C. Marques**  
Fiscal Administrativo

---

**Jaqueline de Oliveira Erick**  
Fiscal Técnico

---

**Prof.ª Ana Paula do Carmo Donato**  
Gestor



**Apêndice I – Endereço das Unidades Escolares**

| INSTITUIÇÃO                                  | ENDEREÇO                                                            | TELEFONE  |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO              | AVENIDA JABOTI, 195–VILA SANTO IGNÁCIO II–CEP: 86802-000            | 3308-1699 |
| CMEI ALICE PEREIRA DE ARAÚJO                 | R. INOCENTE MARTINS, Nº18-CONJ. HAB. SUMATRA II-CEP: 86.812- 767    | 3422-0586 |
| CMEI ANA LUIZÃO FESTI                        | R. AUGUSTO FERRREIRA CHAGAS, 847-DISTRITO DE PIRAPÓ-CEP: 86.818-000 | 3440-1621 |
| CMEI ANTÔNIO DO CARMO RIBEIRO                | R. NELSON MIQUELÃO, 357-DISTRITO CAIXA DE SÃO PEDRO-CEP: 86817-000  | 3440-5239 |
| CMEI BENEDITO LEUGI                          | R. RIO CONGOINHAS, 240-N. H. JOÃO PAULO-CEP: 86.801-070             | 3425-9341 |
| CMEI COSAP                                   | R. PRIMEIRO DE MAIO, 225–VILA OPERARIA–CEP: 86.801-520              | 3423-0424 |
| CMEI DOMINGOS MAREZE                         | R. SERRA DO CADEADO, 349-N. H. ADRIANO CORREIA-CEP: 86.813-070      | 3422-6724 |
| CMEI GERALDA SIQUEIRA BORMAITA               | R. LUIS CLÁUDIO MATSUI, 55-JARDIM COLONIAL-CEP: 86.812-540          | 3426-7833 |
| CMEI IRMÃ DULCE                              | R. JOSÉ CARDOSO SOBRINHO, 364-PARQUE BIGUAÇU-CEP: 86800-065         | 3424-5577 |
| CMEI IZABEL HOLAK                            | R. SÃO LEOPOLDO, 101-N. H. DOM ROMEU ALBERTI-CEP: 86.806-170        | 3422-2462 |
| CMEI JANDIRA GOMES SCARPELINI                | R. FERNANDO PEREIRA, 314 - JARDIM PONTA GROSSA-CEP: 86.805-180      | 3423-1338 |
| CMEI JONAS PIRES                             | R. JAIR FIDELIS MARQUES, 305-RESIDENCIA LGARCIA-CEP: 86.807-560     | 3424-1593 |
| CMEI JOSA RIBEIRO                            | R. MANOEL LUIZ SILVA, 282-VILA SÃO CARLOS CEP: 86.800-470           | 3422-8453 |
| CMEI JOSÉ IGNÁCIO NETO                       | R.PAPAGAI0,321-N.H.MICHELSONI-CEP: 86.813-380                       | 3424-7962 |
| CMEI LUIS ANIBAL MATIUZZI                    | R.CONZ ZACARIAS DE G. VASCONCELOS, 67-PARIGOT SOUZA CEP: 86.802-690 | 3422-2186 |
| CMEI MARIA DE NAZARÉ                         | R. AGOSTINHO DOS SANTOS, 164-N. H. CASTELO BRANCO CEP: 86.800-380   | 3034-1895 |
| CMEI MARIA DOS SANTOS GRAVENA                | R. CATANDUVA, 231-JARDIM PONTA GROSSA-CEP: 86.807.320               | 3422-7125 |
| CMEI MIGUEL MORENO                           | R.NOSSASENHORADOBOMCONSELHO, 18-VILAREIS-CEP:86.819-000             | 3423-1300 |
| CMEI OLÍVIO FERNANDES                        | R. EDWARD ANDRADE, 517-TANCREDO NEVES CEP: 86807-100                | 3426-6469 |
| CMEI PROFª ONÉSIMO DE OLIVEIRA MORAES        | R. NOSSA S. DA CONCEIÇÃO,612-JARDIM PRES. KENNEDY-CEP: 86.809-120   | 3424-5078 |
| CMEI SERAFIM COLOMBO                         | R. TRAVESSA PADRE TITO CERAZOLI, 73-JARDIM FIGUEIRA-CEP: 86801-356  | 3423-0424 |
| CMEI TATIANE ANDREIA AGRELA FELIPPE CHINELLI | R. ADOLFO PEDROSO SILVA, 301-VILA SALETE-CEP: 86.807-010            | 3422-5263 |
| CMEI SONHO DE ESPERANÇA                      | R. JOÃO MATIUZZI, 279–PQ BELA VISTA–CEP: 86.803-180                 | 3423-3144 |
| CMEI VILA NOVA                               | R. GRANDE ALEXANDRE, 442-VILA NOVA-CEP: 86.811-270                  | 3033-5283 |
| CMEI PROF. JOÃO BAPTISTA MAREZE              | R. JACARANDÁ,-N. H. AFONSO ALVES CAMARGO-CEP: 86.803-490            | EM OBRAS  |
| CMEI PROFª MARIA ONIDE BALAN SARDINHA        | R. JOAQUIM RODRIGUES, 464-RESID. SANCHES DOS SANTOS-CEP: 86.800-575 | EM OBRAS  |
| CMEI PROF. ANTONIO RONILSON RIVATO           | R. ANDRY PRIJMA, 145-JARDIM CATUAI-CEP: 86.802-625                  | EM OBRAS  |
| ESCOLA JOSE DOMINGOS SCARPELINI              | R. ESTRADA LINDA APUCARANA-RESIDENCIAL INTERLAGOS                   | EM OBRAS  |
| E. M. PROF MARIA TEREZA GEBRIN               | AV. IEDOMARQUES, 115 FARIZ GEBRIM                                   |           |
| CMEI LAURA MAREZE                            | AV. IEDOMARQUES, 115FARIZ GEBRIM                                    |           |
| E. M. ALBINO BIAICCHI                        | R.PROF.JUSCELINO KUBITSCHK, 250-JARDIM TRABALHISTA-CEP: 86.807-180  | 3034-1651 |
| E. M. ANTONIETA DA SILVA LAUTENSCHLAGER      | R. NOSSA SRª DA CONCEIÇÃO, 449-JARDIM PRES. KENNEDY-CEP: 86.809-120 | 3423-2998 |
| E. M. AUGUSTO WEYAND                         | R. MARCÍLIO DIAS, 889-JARDIM TIBAGI-CEP: 86.812-460                 | 3425-8781 |
| E. M. DINARTE PEREIRA DE ARAÚJO              | R. PAULO SETÚBAL, 250-PARQUE BIGUAÇU-CEP: 86.808-280                | 3426-8689 |
| E. M. DR. EDSON GIACOMINI                    | R. JACARANDÁ, 07- N. H. AFONSO ALVES DE CAMARGO- CEP: 86.803-490    | 3034-1894 |
| E. M. DR. JOAQUIM VICENTE DE CASTRO          | R. QUINTINO BOCAIUVA, 738-VILA SANTA ROSA-CEP: 86.811-000           | 3033-4215 |
| E. M. DR. OSVALDO DOS SANTOS LIMA            | R. EMÍLIO DE MENEZES, 500-JARDIM ALVORADA-CEP: 86.807-360           | 3034-3390 |
| E. M. FÁBIO HENRIQUE DA SILVA                | R. JAIR FIDELIS MARQUES, 240 -RESIDENCIAL GARCIA - CEP: 86807- 560  | 3423-7759 |
| E. M. FERNANDO JOSÉ ACOSTA                   | R. ILSON FERREIRA GUERRA, 405-SUMATRA I-CEP: 86812-752              | 3423-1311 |
| E. M. GABRIEL DE LARA                        | R. ARTHUR BERNARDES, 487-VILA ORIZZI-CEP: 86.808-060                | 3033-6879 |
| E. M. HUMBERTO ALENCAR CASTELO BRANCO        | R. CARMEM MIRANDA, 114-N.H.CASTELO BRANCO-CEP: 86.812-330           | 3034-1596 |
| E. M. JOÃO ANTÔNIO BRAGA CÔRTEZ              | R. ÍTALO ADO FONTANINI, 486-VILA FORMOSA-CEP: 86.800-630            | 3033-7491 |
| E. M. JOÃO BATISTA                           | R. JARDINOPOLIS, S/N-VILAVITÓRIA RÉGIA-CEP: 86801-200               | 3423-0014 |
| E. M. JOSÉ BRAZIL CAMARGO                    | R. PAPAGAI0, 318-N. H. MICHEL SONI-CEP: 86.813-380                  | 3425-6004 |



# AUTARQUIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

|                                         |                                                                    |           |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| E. M. JOSÉ DE ALENCAR                   | R. APUCARANA, 415-VILA REIS-CEP: 86.819-000                        | 3456-1004 |
| E. M. JOSÉ IDÉSIO BRIANEZI              | R. RIO ALONZO, 55-N. H. JOÃO PAULO -CEP: 86.801-230                | 3426-2526 |
| E. M. JUIZ LUIZ FERNANDO ARAUJO PEREIRA | R. SÃO SEBASTIÃO, 164 - N. H. DOM ROMEU ALBERTI-CEP: 86.806-120    | 3423-4544 |
| E. M. KAREL KOBER                       | R. CATANDUVA, 335-JARDIM AMÉRICA-CEP: 86.807-320                   | 3034-1255 |
| E. M. LUIZ CARLOS PRESTES               | R. OURO VERDE, 632-JD AMERICA-CEP: 86807-030                       | 3426-6541 |
| E. M. MATEUS LEME                       | R. NOVA UCRÂNIA, 548-VILA NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO-86.802-500    | 3422-8318 |
| E. M. MONSENHOR ARNALDO BELTRAMI        | R. LUIZ CLÁUDIO MATSUI, 106 - JARDIM COLONIAL II-CEP: 86.812-540   | 3422-7879 |
| E. M. PADRE ANTÔNIO VIEIRA              | R. CALIFÓRNIA, 555- DISTRITO DE CORREIA DEF REITAS-CEP: 86.816-000 | 3458-1002 |
| E. M. PAPA JOÃO XXIII                   | R. PAPA JOÃO XXIII, 85-VILA REGINA-CEP: 86.801-450                 | 3422-1226 |
| E. M. PLÁCIDO DE CASTRO                 | AV. SERRA DA MANTIQUEIRA, 152-N. H. ADRIANO CORREIA-CEP 86.813-000 | 3425-6190 |
| E. M. PRESIDENTE MÉDICI                 | R. PERNAMBUCO, 103-JARDIM APUCARANA-CEP: 86804-220                 | 3425-7831 |
| E. M. PROFª MARIA MADALENA CÔCO         | R. ROLÂNDIA, 316-VILA MARTINS-CEP: 86800-410                       | 3424-3509 |
| E. M. PROFª MARILDA DUARTE NOLI         | R. EMILIANO PERNETA, 509 - JARDIM PONTA GROSSA-CEP: 86.807-350     | 3034-1669 |
| E. M. PROFª MARTA PEREIRA               | R. SANTA CÂNDIDA, 89-JARDIM MENEGAZZO-CEP: 86.802-040              | 3033-3653 |
| E. M. PROF. ALCIDES RAMOS               | R. RIO IGUAÇU, 10-N. H. OSMAR GUARACY FREIRE-CEP: 86.801-020       | 3425-6166 |
| E. M. PROF. BENTO FERNANDES DIAS        | R. JOSÉ MISKOWSKI, 272-JARDIM MALIBU-CEP: 86.812-285               | 3426-9879 |
| E. M. PROF. DURVAL PINTO                | AV. MITSUOHAYASHI, 335-CENTRO-CEP: 86.800-360                      | 3423-3550 |
| E. M. PROF. IDALICE MOREIRA PRATES      | R. JOÃO MATIUZZI, 425-PARQUE BELA VISTA-CEP: 86.803- 80            | 3424-0738 |
| E. M. SENADOR MARCOS DE BARROS FREIRE   | R. CASTRO ALVES, 1212-JARDIM PONTA GROSSA-CEP: 86.805-040          | 3034-0581 |
| E. M. VEREADOR JOSÉ RAMOS DE OLIVEIRA   | AVENIDA ANDRÉ HERNANDES, 917-DISTRITO DE PIRAPÓ-CEP: 86.818-000    | 3440-1626 |
| E. M. WILSON DE AZEVEDO                 | R. NELSON MIQUELÃO, 346-DISTRITO CAIXA DE SÃO PEDRO-CEP 86.817-000 | 3440-5244 |

**Obs.: Podem ser incluídos e/ou excluídos locais, em respeito à superveniência do interesse público.**