



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 1 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**EDITAL**

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio da Comissão de Contratação do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR, inscrito no CNPJ sob nº 22.112.109/0001-53, com sede e foro na Capital do Estado do Paraná, situada na Rua dos Funcionários, 1323, esquina com a Rua Recife, Cabral, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PREGÃO ELETRÔNICO:</b><br><br><b>527/2025</b><br><br><b>TIPO: MENOR PREÇO</b><br><br><b>SRP</b> | <b>Acolhimento/Abertura/Disputa/Divulgação de Propostas:</b><br><br><b>Até 08h30min do dia 26/05/2025</b><br><br>Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital. |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**1 OBJETO:**

A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços, pelo período de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, para futura e eventual aquisição do Grupo V – Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio, Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio, Arroz agulhinha integral, Macarrão integral espaguete, Biscoito sequilhos, Biscoito sequilhos sabor baunilha, Biscoito sequilhos sabor limão, Biscoito sequilhos sabor maracujá, Suco de maçã integral, Bebida à base de soja sabor pêssego, Bebida à base de soja sabor uva, Biscoito maria integral chocolate sem lactose, Leite em pó integral sem lactose, Biscoito polvilho salgado sem glúten, Macarrão de arroz espaguete, Proteína texturizada de soja granulada, Leite (bebida) vegetal de amêndoa, Leite (bebida) vegetal de aveia, Biscoito de chocolate sem glúten e vegano, Biscoito de baunilha sem glúten e vegano e Biscoito cream cracker sem glúten e vegano, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná.

**2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:**

O preço global máximo para o presente procedimento licitatório é de **R\$ 11.189.944,80** (Onze milhões, cento e oitenta e nove mil, novecentos e quarenta e quatro reais e oitenta centavos)

**3 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:**

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações do Portal de Compras do Governo Federal. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o <https://www.gov.br/compras>.

O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Compras Públicas <https://www.gov.br/compras> e no Portal do Compras Paraná, [www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br);



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 2 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

Os trabalhos serão conduzidos pela Pregoeira Saionara Cristina Bocalon e equipe de apoio, designadas pela Portaria n.º 261/2024, servidores(as) do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR.

**E-mail:** [closeed@fundepar.pr.gov.br](mailto:closeed@fundepar.pr.gov.br)

**Telefones:** (41) 2117-8288 / 2117-8286 / 2117-8314

**Endereço:** Rua dos Funcionários, 1323, esquina com a Rua Recife, Cabral – CEP 80.035-050 Curitiba / Paraná.

**O atendimento será feito no horário das 8h30min às 12:00 horas e das 13h30min às 17h30min.**

#### **4 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:**

##### **4.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:**

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico GMS/Compras Paraná ([www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br)) ou pelo e-mail da Comissão de Contratação ([closeed@fundepar.pr.gov.br](mailto:closeed@fundepar.pr.gov.br)) pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, caso o recebimento se dê por e-mail da Comissão, este também será transcrito no sítio do Compras Paraná.

##### **4.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:**

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital;

##### **4.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:**

No curso da licitação, os documentos pertinentes ao certame (Edital, anexos, elementos técnicos) estarão à disposição dos interessados no sítio do GMS/Compras Paraná e no Portal da Transparência, pelo link <https://www.transparencia.pr.gov.br/pte/compras/licitacoes> informando o Ano “2025”, o Número do Edital “\_\_\_\_\_”.

#### **5 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:**

**5.1** A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

**5.2** É vedada a participação do órgão ou entidade em outra ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade da ata decorrente da presente licitação, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto neste edital.

**5.3** A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 3 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

## **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO**

### **1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO**

Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

### **2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:**

**2.1.** Na fase de disputa, o critério de aceitabilidade de preços no sistema de compras eletrônicas é o valor unitário, fixado no Termo de Referência, **Anexo I** deste Edital.

**2.1.1** Os valores que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s), nesta fase, serão desclassificados.

**2.2.** O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de MENOR PREÇO.

**2.3** Encerrada a fase de lances, após a negociação, as propostas que permanecerem acima do(s) valor(es) unitário(s) máximo(s) do(s) lote(s), serão desclassificadas.

### **3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:**

O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

### **4 PROPOSTA PARCIAL:**

**4.1.** Não será permitido ao licitante oferecer proposta parcial.

### **5 GARANTIA:**

**5.1.** Será exigida garantia da execução do contrato, na forma da cláusula 12 da Minuta de Contrato (Anexo VII).

### **6 CONSÓRCIO:**

**6.1.** Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, conforme justificativa técnica e econômica constante do procedimento administrativo.

### **7 ANEXOS:**

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo I.I – Manual de Especificação Técnica;
- Anexo II – Documentos de Habilitação;
- Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
- Anexo IV – Modelo de Procuração;



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 4 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

- Anexo V – Modelo de Declaração;
- Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- Anexo VII – Minuta de Contrato
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento de ME/EPP
- Anexo IX – Declaração LGPD.

## **CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO**

### **1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO**

**1.1** O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do Portal de Compras do Governo Federal, na página <https://www.gov.br/compras>

**1.2** O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual (<https://www.gov.br/compras>).

**1.3** O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**1.4** Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas do Portal de Compras Públicas do Governo Federal (<https://www.gov.br/compras>) e para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração Estadual Portal Nacional de Compras Públicas, conforme instruções que podem ser obtidas na página <https://www.gov.br/compras> ou, ainda, por meio dos telefones **(41) 2117-8288 / 2117-8286 / 2117-8314** para Capitais e Regiões Metropolitanas e **0800.978.9001** (suporte técnico).

**1.4.1** O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração Estadual [Portal do Compras do Governo Federal] implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**1.5** 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

### **2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.1** Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que apresentem os documentos exigidos para habilitação.

**2.2** Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 1 - Das Condições Gerais do Pregão Eletrônico.

**2.3** Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

**2.3.1** tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

**2.3.2** constituíram as pessoas jurídicas que foram apenas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

**2.3.3** tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

**2.3.4** não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

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



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 5 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**2.3.6** o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

**2.3.6.1** Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

**2.3.7** As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**2.4** A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

**2.5** Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

**2.6** O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

### **3 PROPOSTA INICIAL**

**3.1** Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

**3.1.1** o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas neste edital;

**3.1.2** a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

**3.2** A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas observados o prazo e os critérios de disputa estabelecidos neste edital.

**3.2.1** A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

**3.3** Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003- CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

**3.3.1** Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

**3.4.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**3.5** O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

### **4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**4.1.1** Valor unitário e total do item;

**4.1.2** Marca;

**4.1.3** Fabricante;

**4.1.4** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.

**4.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

**4.3** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

**4.5** O prazo de validade da proposta não será inferior a 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 6 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**4.6** As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

**5 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

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

**5.2** O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

**5.2.1** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

**5.2.2** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**5.2.3** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**5.3** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

**5.4** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

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

**5.5.1** O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

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

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

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

**5.9** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**5.10** A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

**5.11** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**5.12** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**5.13** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

**5.15** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado (ou maior desconto), vedada a identificação do licitante.

**5.16** No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**5.17** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas, no mínimo, vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 7 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**5.18** O critério de julgamento adotado será o *menor preço* conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

**5.20** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

**5.20.1** Observa-se que para o lote 4 se aplicam as disposições dos artigos 42 a 49 da lei Complementar n.º 123/2006, com fundamento no inciso I do parágrafo primeiro do art. 4º da lei Federal n.º 14.133/2021.

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

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

**5.23** Caso a microempresa, a empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificado desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes na condição de ME, EPP ou MEI que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

**5.26** Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

**5.27** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

**5.28** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

**5.28.2** O(a) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**5.28.3** É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.28.2.

**5.29** Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

**6.1** Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**6.2** O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V da citada Instrução, sob pena de desclassificação.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 8 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**6.3** Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**6.3.1** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**6.4** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

**6.5** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**6.6** O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro), sob pena de não aceitação da proposta.

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

**6.6.2** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

**6.7** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**6.8** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

**6.9** O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**6.9.1** Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**6.10** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**6.11** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## **7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**7.1** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto, até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

**7.2** O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**7.3** Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

**7.4** As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 9 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**7.5** Incumbirá 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**7.6** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

**7.7** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**7.8** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

## **8. DESCRITIVO DA PROPOSTA**

**8.1** A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

**8.1.1** A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

**8.1.2** As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

**8.1.2.1** Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

**8.1.3** Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

**8.1.4** Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

**8.2** Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme Anexo III.

## **9. OS RECURSOS**

**9.1** Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa que antecede a adjudicação.

**9.1.1** As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

**9.1.2** Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 10 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**9.2** A não apresentação das razões recursais no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

**9.3** As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

**9.4** Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

**9.5** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

## **10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**10.1** Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

**10.2** Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

## **11 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**11.1** Homologada a licitação pela autoridade competente, a Comissão de Contratação do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional convocará o(s) adjudicatário(s) para assinar a Ata de Registro de Preços, por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado), no prazo de 03 (três) dias úteis, prorrogável uma vez, pelo mesmo prazo, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

**11.1.1** O não atendimento à convocação, a recusa ou o silêncio do adjudicatário convocado para assinatura da Ata de Registro de Preços, implicará desclassificação do certame, sem prejuízo das sanções previstas em lei e no item 13 deste Edital.

**11.2** Será incluído na Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com os preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, com objetivo da formação de cadastro reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, observadas as condições previstas neste Edital, e o disposto no §4º do Art. 298, nos incisos II, IV e V do art. 305, no inciso III do art. 306, e no art. 311, todos do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**11.2.1** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar assinar a ata de registro de preços nos termos do § 5.º do Art. 298 do Decreto n.º 10.086/2022, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

**11.3** O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

**11.4** Os licitantes reconhecem, desde já, que a assinatura da Ata de Registro de Preços, do(s) Contrato(s), ou retirada(s) da(s) nota(s) de empenho emitidas (ou documento equivalente), representam compromisso entre as partes, submetendo-as ao cumprimento do objeto licitado, nos prazos e condições constantes neste Edital e na legislação vigente.

**11.5** Para a assinatura da Ata de Registro de Preços, o vencedor do certame deverá estar credenciado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CAUFPR, e apresentar comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo adjudicatário durante a vigência da Ata de Registro de Preços e do contrato.

**11.6** A Administração poderá revisar os preços registrados, mediante comprovações e justificativas, obedecido o disposto nos artigos 301 a 303 do Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022, bem como deverá proceder à atualização desses preços nos termos do art. 304 desse Regulamento Estadual.

**11.6.1** A revisão e a atualização dos preços registrados na Ata dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão gerenciador promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os no site oficial.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 11 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**11.6.2** A atualização anual dos preços registrados será feita de forma automática pela Administração com a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado de 17/03/2025, e desde que decorrido 1 (um) ano desse marco temporal. Para as atualizações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de um ano será contado a partir da última atualização.

**12. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO**

**12.1** O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de 10 (dez) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

**12.2** Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

**12.3** Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.

**12.4** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

**12.5** Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 12.2 e 12.4 ou se recusar a assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

**12.5.1** A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

**12.5.2** Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 12.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

**12.6** A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

**12.7** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM =  $I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

$$TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%.$$

**12.8** Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 12 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

### **13 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1.** O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**13.2** A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

**13.3.** O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

**13.4** A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública Estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

**13.4.1** A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

**13.5** Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

**13.6** O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022, e na Lei n.º 20.656, de 2021.

**13.7** Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

**13.8** Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

**13.9** Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

### **14 DISPOSIÇÕES GERAIS**

**14.1** Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

**14.2** Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

**14.3** É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**14.4** O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

**14.5** A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

**14.6** Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

**14.7** Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 13 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**14.8** O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

**14.9** A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**14.10** O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Curitiba, 07 de maio de 2025.

Saionara Cristina Bocalon,  
Pregoeira  
Portaria 261/2024 - Fundepar

Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 14 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

1.1 Registro de Preços, pelo período de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, para futura e eventual aquisição do Grupo V – Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio, Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio, Arroz agulhinha integral, Macarrão integral espaguete, Biscoito sequilhos, Biscoito sequilhos sabor baunilha, Biscoito sequilhos sabor limão, Biscoito sequilhos sabor maracujá, Suco de maçã integral, Bebida à base de soja sabor pêssego, Bebida à base de soja sabor uva, Biscoito maria integral chocolate sem lactose, Leite em pó integral sem lactose, Biscoito polvilho salgado sem glúten, Macarrão de arroz espaguete, Proteína texturizada de soja granulada, Leite (bebida) vegetal de amêndoa, Leite (bebida) vegetal de aveia, Biscoito de chocolate sem glúten e vegano, Biscoito de baunilha sem glúten e vegano e Biscoito cream cracker sem glúten e vegano, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, conforme especificações da planilha abaixo:

| Lotes | Descrição do objeto                                                                             | Exigências complementares                                             | Quantidade | Valor unitário máximo (R\$) | Valor total máximo (R\$) |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1     | Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio<br><b>GMS: 890774065</b>     | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 1.500 L    | R\$ 157,77                  | R\$ 236.655,00           |
| 2     | Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio<br><b>GMS: 890774066</b> | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 600 Kg     | R\$ 144,99                  | R\$ 86.994,00            |
| 3     | Arroz agulhinha integral - até tipo 2<br><b>GMS: 890884899</b>                                  | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 6.500 Kg   | R\$ 8,10                    | R\$ 52.650,00            |
| 4     | Macarrão integral espaguete<br><b>GMS: 891684914</b>                                            | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 6.500 Kg   | R\$ 12,43                   | R\$ 80.795,00            |
| 5     | Biscoito sequilhos<br><b>GMS: 891592572</b>                                                     | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 43,06                   | R\$ 5.597,80             |
| 6     | Biscoito sequilhos sabor baunilha<br><b>GMS: 891574109</b>                                      | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 44,70                   | R\$ 5.811,00             |
| 7     | Biscoito sequilhos sabor limão<br><b>GMS: 8915100696</b>                                        | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 40,31                   | R\$ 5.240,30             |
| 8     | Biscoito sequilhos sabor maracujá<br><b>GMS: 8915100697</b>                                     | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 43,99                   | R\$ 5.718,70             |
| 9     | Suco de maçã integral - Embalagem individual<br><b>GMS: 891774117</b>                           | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 585 L      | R\$ 21,00                   | R\$ 12.285,00            |
| 10    | Bebida à base de soja sabor pêssego<br><b>GMS: 891774096</b>                                    | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 44.200 L   | R\$ 16,72                   | R\$ 739.024,00           |
| 11    | Bebida à base de soja sabor uva<br><b>GMS: 891774095</b>                                        | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 44.200 L   | R\$ 17,33                   | R\$ 765.986,00           |



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 15 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

|              |                                                                              |                                                                             |            |                          |                  |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|------------------|
| 12           | Biscoito maria integral chocolate<br>- sem lactose<br><b>GMS: 891574107</b>  | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 3.900 Kg   | R\$ 29,28                | R\$ 114.192,00   |
| 13           | Leite em pó integral e<br>instantâneo – sem lactose<br><b>GMS: 890646076</b> | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 11.000 Kg  | R\$ 68,01                | R\$ 748.110,00   |
| 14           | Biscoito polvilho<br>salgado – sem glúten<br><b>GMS: 891592588</b>           | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 2.600 Kg   | R\$ 47,26                | R\$ 122.876,00   |
| 15           | Macarrão de arroz<br>Espaguete – sem glúten<br><b>GMS: 891688300</b>         | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 6.500 Kg   | R\$ 18,74                | R\$ 121.810,00   |
| 16           | Proteína texturizada<br>de soja - PTS - granulada<br><b>GMS: 890874120</b>   | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 200.000 Kg | R\$ 23,99                | R\$ 4.798.000,00 |
| 17           | Leite (bebida)<br>vegetal de amêndoa<br><b>GMS: 8906100691</b>               | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 25.000 L   | R\$ 24,50                | R\$ 612.500,00   |
| 18           | Leite (bebida)<br>vegetal de aveia<br><b>GMS: 8906100692</b>                 | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 25.000 L   | R\$ 23,04                | R\$ 576.000,00   |
| 19           | Biscoito sabor chocolate<br>- sem glúten e vegano<br><b>GMS: 8915100704</b>  | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 6.000 Kg   | R\$ 125,48               | R\$ 752.880,00   |
| 20           | Biscoito sabor baunilha<br>- sem glúten e vegano<br><b>GMS: 8915100705</b>   | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 6.000 Kg   | R\$ 112,39               | R\$ 674.340,00   |
| 21           | Biscoito cream cracker<br>- sem glúten e vegano<br><b>GMS: 8915100698</b>    | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 4.000 Kg   | R\$ 168,12               | R\$ 672.480,00   |
| <b>TOTAL</b> |                                                                              |                                                                             |            | <b>R\$ 11.189.944,80</b> |                  |

## 1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

1.2.1. As características do gênero alimentício estão descritas no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) para o sistema de registro de preços modalidade pregão eletrônico.

1.2.2 Antes da contratação do lote, a Administração poderá solicitar produtos para verificação da conformidade com o descritivo técnico apresentado no momento da habilitação e o Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.2.3. Os lotes contratados e entregues na unidade armazenadora passarão obrigatoriamente por inspeção de recebimento, e poderão passar por análises através de laboratório contratado pelo FUNDEPAR. As características dos produtos serão aferidas com base nos critérios e parâmetros definidos no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo I.I).

1.2.4. Poderão ser efetuadas outras análises laboratoriais para a determinação de contaminação por microrganismos, substâncias tóxicas e sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre a composição, estado higiênico-sanitário do produto e outros.

1.2.5. Em qualquer tempo poderão ser coletadas os produtos contratados diretamente nos estabelecimentos de ensino para realização das análises descritas no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I), Padrão de Identidade e Qualidade.

1.2.6. Em qualquer fase durante a vigência do contrato, o Departamento de Nutrição e Alimentação poderá solicitar apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares, relacionados aos produtos contratados, bem como a solicitação de itens para realização de testes de aceitabilidade.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 16 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

1.2.7. A qualquer momento a equipe técnica do Departamento de Nutrição e Alimentação poderá solicitar ao fabricante e/ou fornecedor visita técnica às instalações da fábrica para averiguar as Boas Práticas de fabricação.

1.2.8. O Tempo de realização de análise pelo laboratório contrato pelo FUNDEPAR será de acordo com o Manual de Especifica Técnica (Anexo I.I).

### **1.3 DA PADRONIZAÇÃO**

1.3.1 A padronização está descrita no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.3.2 A entrega do descritivo técnico solicitada pela equipe técnica conforme padronização detalhada do Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) será indispensável a empresa vencedora para fins de cadastramento no Sistema Eletrônico de distribuição e entrega universal do produto padronizado aos estabelecimentos de ensino.

### **1.4 DO FORNECIMENTO**

1.4.1 O produto deverá ser entregue em tantas etapas quantas forem solicitadas pela Administração, com os intervalos entre as entregas definidos de acordo com as necessidades da mesma e em conformidade com as disposições estabelecidas neste Edital.

1.4.2 A empresa vencedora deverá entregar os objetos, nas condições estabelecidas no MANUAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo I.I) e nos prazos definidos em contrato. O prazo para a realização de cada etapa de entrega será de 20 (vinte) dias corridos, com entrega de segunda feira a sexta feira.

1.4.3 A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os objetos, conforme as condições e necessidades do órgão deste registro de preços, pelo período de 12 (doze) meses.

1.4.4. As entregas dos produtos deverão ser efetuadas na Unidade Armazenadora, localizada na Avenida Ayrton Senna da Silva nº 2094 – CEP: 83.320-970 – Pinhais – PR, de acordo com o contrato, nas condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA.

1.4.5 A cada entrega deverá ser realizada nova verificação da conformidade dos produtos, considerando que se trata de entrega parcelada. As verificações, bem como a inspeção e coleta dos itens contratados, serão realizadas pelo laboratório contratado pela Fundepar, conforme as análises previstas no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.4.6. Os produtos serão recebidos:

1.4.6.1 A partir da data de entrega no prazo máximo de 5 (cinco) dias uteis, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta (recebimento provisório).

1.4.6.2. Na hipótese da 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.

1.4.6.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

1.4.6.4 Os produtos entregues deverão seguir padrão detalhado em descritivo técnico conforme o Manual de Especificação Técnica e em caso de troca de marca ou/e capacidade das embalagens, deverá ser encaminhada solicitação prévia pelo e-mail: fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br para análise e aprovação pela equipe técnica e em conformidade ao Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.4.6.5 Após a assinatura do contrato, o fornecedor deverá proceder com o agendamento imediato da entrega junto à Unidade Armazenadora.

1.4.6.6. O agendamento deverá ocorrer através do e-mail josemaramora@idr.pr.gov.br, informando qual o produto, quantidade, número do contrato e datas que pretende efetuar a entrega, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga.

1.4.6.7 O fornecedor fica responsável por verificar junto a unidade armazenadora a agenda disponível para a entrega do objeto, devendo se atentar aos prazos de agendamento respeitando as datas definidas em contrato.

1.4.7 A Administração irá solicitar o descritivo técnico em conformidade com o Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I) que tem por objetivo garantir a qualidade da futura contratação.



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 17 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

1.4.8 O primeiro licitante classificado, deverá entregar, no prazo máximo de 4 (quatro) dias úteis, a contar da notificação do Pregoeiro e por meio do sistema eletrônico: **1) Descritivo técnico**, a fim de verificar se atende às especificações do edital e anexos.

1.4.9 O descritivo técnico será submetido à avaliação, sendo realizada por no mínimo 2 (dois) nutricionistas da Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar;

1.4.10 Compete ao Departamento de Nutrição e Alimentação examinar descritivo técnico e emitir o Termo de Aprovação/Reprovação;

1.4.11 O critério de exame se restringe à verificação da conformidade do documento – descritivo ao bem ofertado, confrontado com as exigências técnicas expressas por parâmetros e padrão de desempenho constante no descritivo do Termo de Referência (Anexo I), no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

1.4.12 O Departamento de Nutrição e Alimentação através da equipe técnica, procederá avaliação técnica observando rigorosamente as informações contidas no descritivo técnico e observando os critérios a seguir:

- Denominação (Nome específico que indique a natureza e característica);
- Informações do fabricante (Nome, endereço, CNPJ, telefone e e-mail);
- Informações da marca;
- Ingredientes (nomenclatura conforme PIQ);
  - Todos os aditivos alimentares devem ser especificados (tipo e natureza);
- Informação nutricional;
  - Para os lotes 5, 6, 7 e 8 será analisado o quantitativo de proteína de acordo com os parâmetros do Padrão de Identidade e Qualidade;
- Modo de conservação (antes e após aberto);
- Modo de preparo (quando necessário);
- Tipo e capacidade da embalagem primária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem primária);
- Tipo e capacidade da embalagem secundária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem secundária);
- Validade (antes e após aberto);
- Empilhamento máximo recomendado (durante o transporte);

1.4.13 O recebimento do descritivo técnico, avaliação técnica e parecer conclusivo será registrado em formulário próprio, conforme modelo a seguir:

FORMULÁRIO DE RECEBIMENTO, AVALIAÇÃO E PARECER CONCLUSIVO

|                                                                                                                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>1. INFORMAÇÕES GERAIS</b>                                                                                                                                                                         |       |
| Nome do Produto:                                                                                                                                                                                     |       |
| Pregão nº:                                                                                                                                                                                           | Lote: |
| Marca:                                                                                                                                                                                               |       |
| Fabricante:                                                                                                                                                                                          |       |
| Proponente:                                                                                                                                                                                          | CNPJ: |
| <b>2. RECEBIMENTO</b>                                                                                                                                                                                |       |
| Data de recebimento: ____ / ____ / ____                                                                                                                                                              |       |
| Envio pelo e-mail:                                                                                                                                                                                   |       |
| <b>3. AVALIAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                  |       |
| Data da avaliação: ____ / ____ / ____                                                                                                                                                                |       |
| <b>Critério 1 — As informações do descritivo técnico atendem às especificações técnicas?</b>                                                                                                         |       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Denominação (Nome específico que indique a natureza característica)</li><li>- Informações do fabricante (Nome, endereço, CPNJ, telefone e e-mail);</li></ul> |       |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 18 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

- Informações da marca;
- Ingredientes (nomenclatura de acordo com o PIQ);
  - a. Todos os aditivos alimentares devem ser especificados (tipo e natureza);
- Informação nutricional;
  - b. Para os lotes 5, 6, 7 e 8 será analisado o quantitativo de proteína de acordo com os parâmetros do Padrão de Identidade e Qualidade;
- Modo de conservação (antes e depois de aberto);
- Modo de preparo;
- Tipo e capacidade da embalagem primária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem primária);
- Tipo e capacidade da embalagem secundária (descrever a embalagem sem abreviações; utilizar apenas uma capacidade de embalagem secundária);
- Validade (antes e após aberto);
- Empilhamento máximo recomendado (durante o transporte).

- ( ) Sim  
( ) Não

Observações:

**Critério 2 — Ausência de ingredientes não permitidos (a presença de ingredientes não permitidos acarretará em reprovação da amostra)**

- ( ) Sim  
( ) Não

Observações:

**4. PARECER CONCLUSIVO**

**Produto aprovado?**

- ( ) Sim ( ) Não

A equipe técnica responsável pela avaliação técnica, de acordo com os critérios propostos, considera que o descritivo técnico do item avaliado está **satisfatório ou insatisfatório**, estando o produto **apto ou inapto, com ou sem necessidades de alteração**, a ser adquirido para compor os cardápios dos estabelecimentos de ensino estaduais do Paraná, por esta empresa proponente.

**Observação:** Em caso de não conformidade, os ajustes deverão ser adequados de acordo com os itens 1.4.16, 1.4.16.1 e 1.4.16.2.

Equipe que realizou a avaliação do descritivo:

Nome: \_\_\_\_\_ Função: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_ Função: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_ Função: \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Responsável pela avaliação técnica:

RG: \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 19 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

- 1.4.14 Critérios para aprovação: estará aprovado o produto que obtiver avaliação global “satisfatória” considerando os dois critérios de avaliação técnica do descritivo (critério 1) – opção: sim; (critério 2) – sim.
- 1.4.15 Critérios para reprovação: não atendimento da caracterização do produto do Manual de Especificação Técnica (item 1 do Padrão de Identidade e Qualidade), não entrega dos documentos que integram (critério 1) não atendimento a Resolução nº 06/2020 (Dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar) e/ou quantitativo de proteína acima do limite estipulado no Padrão de Identidade e Qualidade dos lotes **5, 6, 7 e 8;**
- 1.4.16 Poderão ser feitos ajustes de eventuais não conformidades do produto pelo fornecedor (critério 1), desde que não configurem em avaliação insatisfatória. Ressaltamos que não poderão ser alterados os ingredientes, a marca, o fabricante e outros documentos do presente certame.
- 1.4.16.1 Na análise do descritivo técnico para fins de aceitação na habilitação da empresa, as não conformidades referentes aos itens apontados pela equipe do Departamento de Nutrição e Alimentação, deverão ser adequados conforme descrito no formulário 1.4.13, e o descritivo técnico readequado deverá ser reencaminhado para o e-mail [closeed@fundepar.pr.gov.br](mailto:closeed@fundepar.pr.gov.br) em até 48 horas.
- 1.4.16.2 Na hipótese a que se refere o item acima, o proponente terá 1 (uma) oportunidade de adequação do descritivo técnico no prazo de até 48 horas a partir da notificação.
- 1.4.17 Entende-se por entrega de documentos a data na qual eles são efetivamente entregues via endereço eletrônico.
- 1.4.18 Para o exame do descritivo técnico, o órgão/entidade avaliador poderá, a seu critério, solicitar análise técnica.
- 1.4.19 Compete ao órgão/entidade examinar o descritivo técnico e os documentos que o integram, e emitir o Termo de Aceite.
- 1.4.20 Quando o licitante indicar as especificações técnicas do item no campo “Informações Adicionais” do sistema eletrônico de compras adotado pela Administração Pública Estadual, o(s) descritivo(s) técnico(s) apresentado(s) deve(m) ter as mesmas identificações daquelas preliminarmente estabelecidas pelo licitante e que foram informadas no sistema, salvo se o produto apresentado tenha, mediante ratificação da Administração, características técnicas superiores.
- 1.4.21 No caso de o licitante vencedor de qualquer um dos lotes ter seu descritivo técnico reprovado ou entregue fora das especificações previstas neste Edital, sua proposta será desclassificada, sendo o licitante classificado a seguir imediatamente chamado para substituir o desclassificado e assim sucessivamente, até que o descritivo técnico apresentado seja aceito pela Administração.
- 1.4.22 O licitante que não apresentar o descritivo técnico no prazo previsto no item 1.4.8 também terá sua proposta automaticamente desclassificada.
- 1.4.23 O licitante declarado vencedor deverá realizar as entregas do item da licitação somente rotulado de acordo o descritivo apresentado e aprovado.
- 1.4.24 A apresentação e aceite do descritivo técnico não isenta nem diminui a responsabilidade do fornecedor nem a garantia dos produtos ofertados.
- 1.4.25 O licitante é responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes do objeto proposto.

## **2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.**

2.1 O Programa Nacional de Alimentação Escolar atende diariamente em média 1,1 milhão de alunos da rede estadual de ensino, por meio do envio de gêneros alimentícios não perecíveis, congelados e ovos adquiridos por Sistema de Registro de Preços – Pregão Eletrônico e perecíveis e outros grupos de alimentos por Chamada Pública da Agricultura Familiar. O planejamento dos cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar deve atender o disposto na Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e Resolução CD/FNDE nº 003/2025, a qual determina que a alimentação escolar seja saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais dos alunos em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, contribuindo assim para o rendimento escolar. A Resolução CD/FNDE nº 03/2025 também prevê que os gêneros alimentícios a serem adquiridos devem ser no mínimo 75% in natura ou minimamente



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 20 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

processados, assim como recomendado no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), de maneira que sejam ofertados esses alimentos como base para a alimentação dos escolares.

O atendimento aos estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAEs) surge como demanda espontânea e pode ocorrer durante todas as fases do curso da vida, com alterações metabólicas e fisiológicas que modificam suas necessidades alimentares e a composição de cardápios que podem ser ofertados a esse público. O direito ao cardápio diferenciado de acordo com as necessidades alimentares especiais é respaldado pela Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, Seção II – Dos cardápios da Alimentação Escolar, art. 17:

*“§1º Os cardápios deverão atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras”.*

A Lei Federal nº 12.982/2014, art., 12, também garante o direito a esses alunos:

*“§ 2º Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento”.*

Existem uma série de patologias que necessitam de ajuste dietoterápico para o manejo da doença, entre elas podemos citar: diabetes mellitus (DM); hipertensão arterial sistêmica (HAS); doença celíaca (DC); fenilcetonúria (PKU); intolerâncias alimentares, especialmente à lactose; (IL) e alergias alimentares (AA), entre outras. Com os gêneros alimentícios enviados aos estabelecimentos de ensino, atualmente, é possível planejar e fazer adequações aos cardápios a serem executados, principalmente aqueles in natura ou minimamente processados, no entanto, de maneira a atender os alunos com necessidades alimentares especiais a contento, se faz necessária a aquisição de alguns gêneros alimentícios específicos em substituição àqueles que não podem ser ofertados a esses escolares. A atenção se estende na maneira de preparo, no cuidado com os equipamentos e utensílios para evitar a contaminação cruzada de produtos que podem causar alergias ou intolerâncias, exclusão de alérgenos em determinadas preparações e adaptações culinárias específicas no cardápio a fim de manter o mais similar possível ao cardápio dos demais alunos, incluindo alimentos substitutos e/ou outros alimentos alternativos. Assim sendo, a aquisição de produtos deste grupo de alimentos visa o cuidado com a condição de saúde dos alunos com necessidades alimentares especiais, salientando que é importante este atendimento, de modo a atender o que prevê a Resolução CD/FNDE nº 006/2020, assegurando o direito humano à alimentação adequada a todos esses estudantes.

Além disso, a partir de março de 2024, foi implementada a padronização dos cardápios servidos, visando também o atendimento da resolução CD/FNDE nº 006/2020, a garantia da universalidade e qualidade das refeições ofertadas aos alunos. Alguns estabelecimentos possuem projetos e atividades extracurriculares, para os quais também é servido o almoço, necessitando de refeição salgada.

Para a programação de cardápios a serem servidos aos escolares, foi estimado o servimento considerando que o ano letivo é composto por 201 dias e que são 1.272.344 alunos matriculados em 2024, porém para este grupo de alimentos cabe detalhar o número de alunos que possuem as necessidades alimentares especiais e que devem ser atendidos com o envio de gêneros alimentícios específicos. Visto que o prazo para matrículas para o ano letivo de 2025 se encerra em fevereiro, foi considerado o número de matrículas referente ao ano letivo de 2024.

O **Programa de Alimentação Escolar** segue as diretrizes operacionais e nutricionais estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, com o intuito de suprir:

- No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, quando ofertada uma refeição;



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 21 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

- No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos, por refeição ofertada;
- No mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, quando ofertada duas ou mais refeições;
- No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos participantes do Programa Mais Educação e para os matriculados em escolas de tempo integral, quando ofertadas no mínimo três refeições.

Desta forma, os cardápios e alimentos que compõem a alimentação escolar visam proporcionar alimentação balanceada, com qualidade e aceitabilidade comprovada, contribuindo para o desenvolvimento saudável dos escolares, para a otimização do processo ensino-aprendizagem e para a manutenção do aluno na escola.

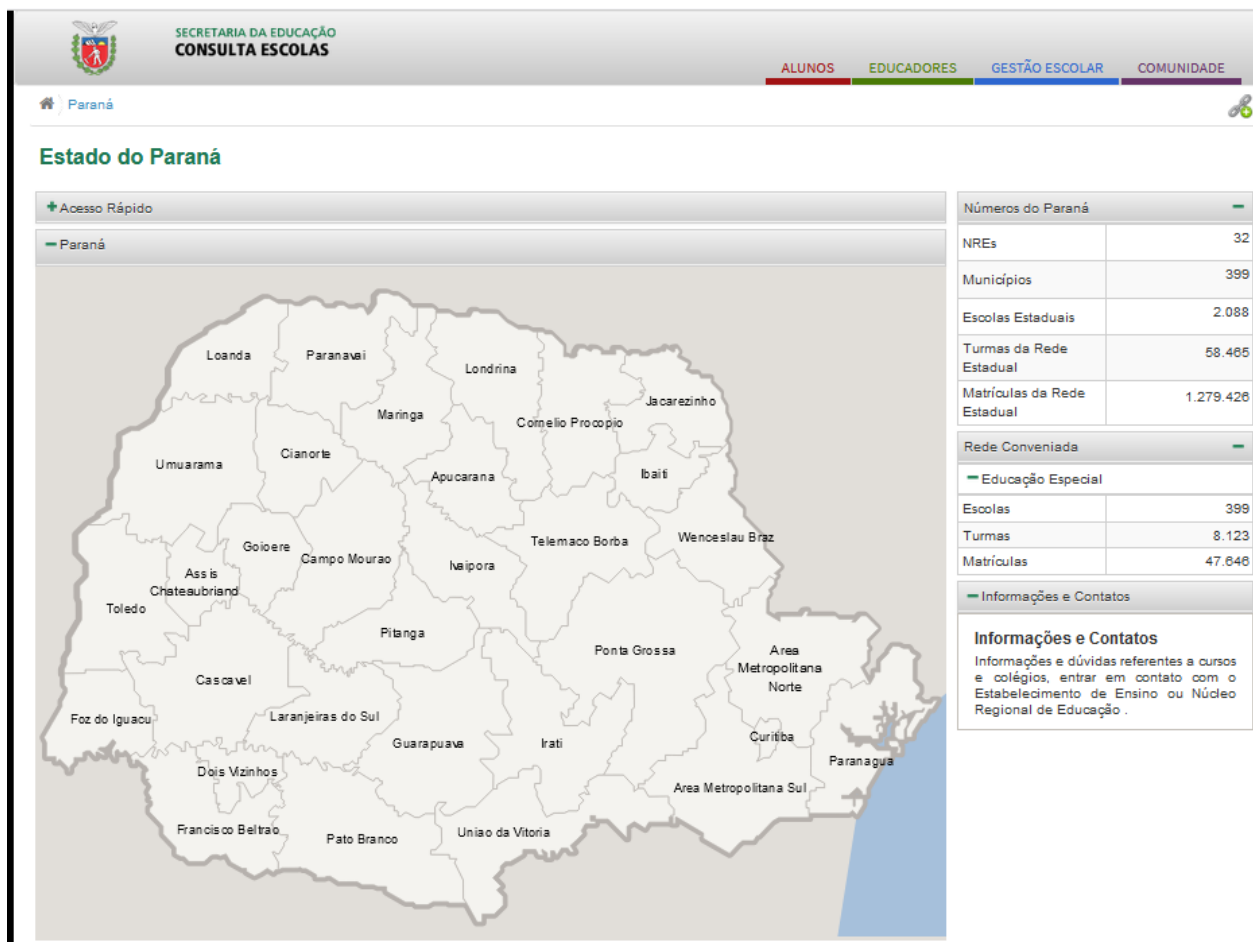
A aquisição do itens observa a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que define a Segurança Alimentar e Nutricional como “o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” e o Decreto Nº 11.821/2023 que dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

2.2 Os estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná fornecem refeições aos escolares e, a fim de provisionar os insumos necessários para esta tarefa, preocupa-se com a correta gestão dos estoques, mantendo-os em níveis compatíveis para dar continuidade ao Programa de Alimentação Escolar.

2.3 O número de estudantes da rede estadual de ensino que são atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar, é obtido por meio do site da Secretaria de Educação do Paraná:

<http://www.consultaescolas.pr.gov.br>, total de 1.272.344 alunos matriculados em 2024, porém para este grupo de alimentos cabe detalhar o número de alunos que possuem as necessidades alimentares especiais e que devem ser atendidos com o envio de gêneros alimentícios específicos. Visto que o prazo para matrículas para o ano letivo de 2025 se encerram em fevereiro, desta forma para o planejamento de 2025 que foi iniciado em janeiro de 2025 foi considerado o número de matrículas referente ao ano letivo de 2024.

**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 22 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**



Fonte: Relatório sobre alunado da rede estadual do Paraná em 2024 INSTITUTO PARANAENSE DE, obtido em:  
<https://www.consultaescolas.pr.gov.br/consultaescolas/pages/templates/initial2.xhtml?windowId=62c>

O monitoramento dos alunos da rede Estadual que possuem necessidades alimentares especiais é realizado conforme Lei nº 12.982/2014 e orientações do Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais do Programa Nacional de Alimentação Escolar FNDE (2017). Em conformidade ao Caderno FNDE, o estabelecimento de ensino deve receber atestado médico, o qual a escola deve conferir nome completo, diagnóstico ou nome da condição da enfermidade, que deverá ser encaminhado ao FUNDEPAR pelo e-mail: [fundepar.ctae@fundepar.pr.gov.br](mailto:fundepar.ctae@fundepar.pr.gov.br) e assim seja cadastrado no sistema merenda e realizado a distribuição dos alimentos as escolas.

Para o atendimento e cadastramento dos alunos vegetarianos este Departamento solicitou que as escolas verificassem junto às famílias a existência e realização de auto declaração escrita com validação do responsável pelo estudante.

2.3.1 Para a elaboração dos cardápios a serem servidos aos escolares, foi estimado o valor per capita (quantidade de gênero alimentício por aluno, por preparação), considerando um total de 201 dias letivos. Adicionalmente, foi realizada uma estimativa com base nos quantitativos máximos a serem adquiridos nas últimas duas Atas de Registros de Preço para alunos com necessidades alimentares especiais. Essa estimativa foi feita levando em consideração o período das matrículas, ocasião em que foram registrados os alunos com necessidades alimentares especiais. No caso de alimentos novos, a estimativa de

Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 23 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

quantitativos a serem adquiridos foi realizada com base em alimentos da mesma categoria, de modo a garantir a adequação e o atendimento das necessidades específicas de cada aluno.

| Item | GMS        | Descrição do item                                                      | Unidade de Medida | Quantidade e Estimada | Per capita |
|------|------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------|------------|
| 1    | 890774065  | Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio     | L                 | 1.500                 | 0,004      |
| 2    | 890774066  | Adoçante dietético em pó à base de sucrolose e acessulfame de potássio | Kg                | 600                   | 0,001      |
| 3    | 890884899  | Arroz agulhinha integral - até tipo 2                                  | Kg                | 6.500                 | 0,040      |
| 4    | 891684914  | Macarrão integral espaguete                                            | Kg                | 6.500                 | 0,030      |
| 5    | 891592572  | Biscoito sequilhos                                                     | Kg                | 130                   | 0,030      |
| 6    | 891574109  | Biscoito sequilhos sabor baunilha                                      | Kg                | 130                   | 0,030      |
| 7    | 8915100696 | Biscoito sequilhos sabor limão                                         | Kg                | 130                   | 0,030      |
| 8    | 8915100697 | Biscoito sequilhos sabor maracujá                                      | Kg                | 130                   | 0,030      |
| 9    | 891774117  | Suco de maçã integral - Embalagem individual                           | L                 | 585                   | 0,200      |
| 10   | 891774096  | Bebida à base de soja sabor pêssego                                    | L                 | 44.200                | 0,200      |
| 11   | 891774095  | Bebida à base de soja sabor uva                                        | L                 | 44.200                | 0,200      |
| 12   | 891574107  | Biscoito maria integral chocolate - sem lactose                        | Kg                | 3.900                 | 0,030      |
| 13   | 890646076  | Leite em pó integral e instantâneo – sem lactose                       | Kg                | 11.000                | 0,025      |
| 14   | 891592588  | Biscoito polvilho salgado – sem glúten                                 | Kg                | 2.600                 | 0,010      |
| 15   | 891688300  | Macarrão de arroz Espaguete – sem glúten                               | Kg                | 6.500                 | 0,030      |
| 16   | 890874120  | Proteína texturizada de soja - PTS - granulada                         | Kg                | 200.000               | 0,050      |
| 17   | 8906100691 | Leite (bebida) vegetal de amêndoa                                      | L                 | 25.000                | 0,200      |
| 18   | 8906100692 | Leite (bebida) vegetal de aveia                                        | L                 | 25.000                | 0,200      |
| 19   | 8915100704 | Biscoito sabor chocolate - sem glúten e vegano                         | Kg                | 6.000                 | 0,030      |
| 20   | 8915100705 | Biscoito sabor baunilha - sem glúten e vegano                          | Kg                | 6.000                 | 0,030      |
| 21   | 8915100698 | Biscoito cream cracker - sem glúten e vegano                           | Kg                | 4.000                 | 0,030      |

2.4 Para o atendimento dos alunos com necessidades alimentares especiais estão previstos os seguintes itens para os alunos com as seguintes patologias:

- Diabetes: Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio; Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio; Arroz agulhinha integral; Macarrão integral espaguete.
- Doença Celíaca: Biscoito Cream Cracker – sem glúten e vegano; Biscoito sabor chocolate – sem glúten e vegano; Biscoito sabor baunilha – sem glúten e vegano; Biscoito polvilho salgado – sem glúten; Macarrão de arroz espaguete – sem glúten.
- Intolerância à lactose: Bebida à base de soja sabor uva; Bebida à base de soja sabor pêssego; Biscoito maria integral chocolate - sem lactose; Leite em pó integral e instantâneo – sem lactose; Biscoito Cream Cracker – sem glúten e vegano; Biscoito sabor chocolate – sem glúten e vegano; Biscoito sabor baunilha – sem glúten e vegano; Leite (bebida) vegetal de amêndoa; Leite (bebida) vegetal de aveia.
- Fenilcetonúria: Biscoito sequilhos; Biscoito sequilhos sabor baunilha; Biscoito sequilhos sabor limão; Biscoito sequilhos sabor maracujá; Suco de maçã integral - embalagem individual.
- Vegetarianos: Bebida à base de soja sabor uva; bebida à base de soja sabor pêssego; Proteína texturizada de soja - PTS – granulada; Leite (bebida) vegetal de amêndoa; Leite (bebida) vegetal de aveia.
- Veganos: Bebida à base de soja sabor uva; Bebida à base de soja sabor pêssego; Proteína texturizada de soja - PTS – granulada; Biscoito Cream Cracker – sem glúten e vegano; Biscoito sabor chocolate – sem glúten e vegano; Biscoito sabor baunilha – sem glúten e vegano; Leite (bebida) vegetal de amêndoa; Leite (bebida) vegetal de aveia; Macarrão de arroz espaguete – sem glúten g) Alergia a proteína do leite de vaca: Bebida à base de soja sabor uva; bebida à base de soja sabor pêssego; Biscoito Cream Cracker – sem



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 24 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

glúten e vegano; Biscoito sabor chocolate – sem glúten e vegano; Biscoito sabor baunilha – sem glúten e vegano; Leite (bebida) vegetal de amêndoa; Leite (bebida) vegetal de aveia;

2.5 O FUNDEPAR cumpre Lei Federal nº 14.133 e Decreto Estadual nº 10.086/2022 e assim a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados aos estabelecimentos de ensino fica vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes e por se tratar de um objeto cujo quantitativo implica considerar diversas variáveis que impactam nessa decisão, como modificação de turmas e modalidades de ensino que podem ocorrer durante o período letivo.

2.6 A Ata de Registro de Preço será para eventual contratação e, caso celebrado contrato, respeitará o quantitativo registrado, com prazo de entrega e preços no contrato.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

3.1 A aquisição, verificação, distribuição e entrega dos itens (Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio, Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio, Arroz agulhinha integral, Macarrão integral espaguete, Biscoito sequilhos, Biscoito sequilhos sabor baunilha, Biscoito sequilhos sabor limão, Biscoito sequilhos sabor maracujá, Suco de maçã integral, Bebida à base de soja sabor pêssego, Bebida à base de soja sabor uva, Biscoito maria integral chocolate sem lactose, Leite em pó integral sem lactose, Biscoito polvilho salgado sem glúten, Macarrão de arroz espaguete, Proteína texturizada de soja granulada, Leite (bebida) vegetal de amêndoa, Leite (bebida) vegetal de aveia, Biscoito de chocolate sem glúten e vegano, Biscoito de baunilha sem glúten e vegano e Biscoito cream cracker sem glúten e vegano), qualifica a solução do cumprimento das Resoluções e diretrizes do Programa de Alimentação Escolar, destinados aos alunos matriculados na rede estadual de ensino, e assim efetivando a composição nutricional dos cardápios e as necessidades alimentares solicitado em legislação vigente.

3.2 As especificações técnicas baseiam-se na escolha vantajosa da administração pública, atendendo aos requisitos mínimos de qualidade e utilidade, nos termos do inciso I, do art. 388 do Decreto n.º 10.086, de 2022, sem restringir a competitividade.

### **4. PESQUISA DE PREÇOS**

Para a formação dos preços máximos foi realizada ampla pesquisa de preços, em conformidade com o disposto no art. 368, do Decreto Estadual n.º 10.086 de 2022. Foram utilizados os seguintes critérios de pesquisa:

4.1 Consulta a fornecedores: a equipe do Departamento de Alimentação e Nutrição (DNA/FUNDEPAR) enviou e-mail a 20 fornecedores cadastrados por meio do endereço fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br, encaminhando em anexo a Informação nº 30/2025 FUNDEPAR/DIT/DNA (anexa), contendo a listagem de alimentos e orientações sobre o procedimento.

As cotações recebidas pelos fornecedores foi de 16/01/2025 a 19/02/2025, o qual foi dado o prazo de 10 (dez) dias para o retorno da pesquisa de preços, obtendo 8 respostas.

4.2 Mídia Especializada - sítios eletrônicos especializados: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta. Foram consultados 71 sites de 14/02/2025 a 18/02/2025;

4.3 Consulta ao Sistema GMS: envio da pesquisa a 222 fornecedores cadastrados nesse sistema, obtendo 1 resposta;

4.4 Compras Net: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta: 1 ata em 07/01/2025;

4.5 Paineis de Preços: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta em 07/01/2025;

4.6 Site Menor Preço: preços praticados, com o link, registro da data e horário da consulta em 07/01/2025.

4.7. Para a formação dos preços máximos esta Administração utilizou a média de preços obtidos através dos preços pesquisados pelos critérios acima. Trata-se de preços dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos, por isso adotou-se a média. A média se constitui em uma medida de preços que representa de forma mais contundente os preços praticados no mercado. A utilização da mediana não coube, uma vez que é aconselhável quando a pesquisa se apresenta de forma heterogênea, já que há influência dos extremos dos dados coletados. O preço mínimo também não foi adotado, tendo em vista que estatisticamente, o menor valor não representa a tendência dos preços de mercado. Representa, apenas, o valor mais barato dentre os preços coletados. Segue precedente ilustrativo do TCU sobre o tema:

Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 25 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

“26. Não me parece razoável a exigência de que a orçamentação nestes casos deva sempre considerar o menor preço cotado no mercado. Entendo que a utilização de preços médios ou da mediana, além de bem refletir os preços praticados no mercado, não implica ofensa à Lei de Licitações, à LDO/2009 ou aos princípios gerais da Administração Pública.

27. A colmatação da lacuna normativa efetuada pelos gestores do TRT utilizou-se do parâmetro legal esculpido no caput do art. 109 da LDO/2009 e, assim, definiu como custo unitário dos insumos a mediana dos preços pesquisados. A solução me parece dotada de razoabilidade, assim como seria se houvesse utilizado a média das cotações. Destaco que o menor preço é um dos preços do mercado, mas não reflete o mercado. **Nesse sentido, entendo que o preço de mercado é mais bem representado pela média ou mediana uma vez que constituem medidas de tendência central e, dessa forma, representam de uma forma mais robusta os preços praticados no mercado** (Acórdão nº 3.068/2010 - Plenário) (grifos nossos)”.

## 5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 Serão licitados 21 (vinte e um) lotes, compostos individualmente por 1 (um) item cada, conforme discriminado na tabela a seguir:

| Lotes | Descrição do objeto                                                                             | Exigências complementares                                             | Quantidade | Valor unitário máximo (R\$) | Valor total máximo (R\$) |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| 1     | Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio<br><b>GMS: 890774065</b>     | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 1.500 L    | R\$ 157,77                  | R\$ 236.655,00           |
| 2     | Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio<br><b>GMS: 890774066</b> | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 600 Kg     | R\$ 144,99                  | R\$ 86.994,00            |
| 3     | Arroz agulhinha integral - até tipo 2<br><b>GMS: 890884899</b>                                  | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 6.500 Kg   | R\$ 8,10                    | R\$ 52.650,00            |
| 4     | Macarrão integral espaguete<br><b>GMS: 891684914</b>                                            | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 6.500 Kg   | R\$ 12,43                   | R\$ 80.795,00            |
| 5     | Biscoito sequilhos<br><b>GMS: 891592572</b>                                                     | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 43,06                   | R\$ 5.597,80             |
| 6     | Biscoito sequilhos sabor baunilha<br><b>GMS: 891574109</b>                                      | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 44,70                   | R\$ 5.811,00             |
| 7     | Biscoito sequilhos sabor limão<br><b>GMS: 8915100696</b>                                        | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 40,31                   | R\$ 5.240,30             |
| 8     | Biscoito sequilhos sabor maracujá<br><b>GMS: 8915100697</b>                                     | Conforme especificações constantes no Manual de Especificação Técnica | 130 Kg     | R\$ 43,99                   | R\$ 5.718,70             |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 26 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|              |                                                                              |                                                                             |            |                          |                  |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|------------------|
| 9            | Suco de maçã integral -<br>Embalagem individual<br><b>GMS: 891774117</b>     | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 585 L      | R\$ 21,00                | R\$ 12.285,00    |
| 10           | Bebida à base de<br>soja sabor pêssego<br><b>GMS: 891774096</b>              | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 44.200 L   | R\$ 16,72                | R\$ 739.024,00   |
| 11           | Bebida à base de<br>soja sabor uva<br><b>GMS: 891774095</b>                  | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 44.200 L   | R\$ 17,33                | R\$ 765.986,00   |
| 12           | Biscoito maria integral chocolate<br>- sem lactose<br><b>GMS: 891574107</b>  | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 3.900 Kg   | R\$ 29,28                | R\$ 114.192,00   |
| 13           | Leite em pó integral e<br>instantâneo – sem lactose<br><b>GMS: 890646076</b> | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 11.000 Kg  | R\$ 68,01                | R\$ 748.110,00   |
| 14           | Biscoito polvilho<br>salgado – sem glúten<br><b>GMS: 891592588</b>           | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 2.600 Kg   | R\$ 47,26                | R\$ 122.876,00   |
| 15           | Macarrão de arroz<br>Espaguete – sem glúten<br><b>GMS: 891688300</b>         | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 6.500 Kg   | R\$ 18,74                | R\$ 121.810,00   |
| 16           | Proteína texturizada<br>de soja - PTS - granulada<br><b>GMS: 890874120</b>   | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 200.000 Kg | R\$ 23,99                | R\$ 4.798.000,00 |
| 17           | Leite (bebida)<br>vegetal de amêndoa<br><b>GMS: 8906100691</b>               | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 25.000 L   | R\$ 24,50                | R\$ 612.500,00   |
| 18           | Leite (bebida)<br>vegetal de aveia<br><b>GMS: 8906100692</b>                 | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 25.000 L   | R\$ 23,04                | R\$ 576.000,00   |
| 19           | Biscoito sabor chocolate<br>- sem glúten e vegano<br><b>GMS: 8915100704</b>  | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 6.000 Kg   | R\$ 125,48               | R\$ 752.880,00   |
| 20           | Biscoito sabor baunilha<br>- sem glúten e vegano<br><b>GMS: 8915100705</b>   | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 6.000 Kg   | R\$ 112,39               | R\$ 674.340,00   |
| 21           | Biscoito cream cracker<br>- sem glúten e vegano<br><b>GMS: 8915100698</b>    | Conforme especificações<br>constantes no Manual de<br>Especificação Técnica | 4.000 Kg   | R\$ 168,12               | R\$ 672.480,00   |
| <b>TOTAL</b> |                                                                              |                                                                             |            | <b>R\$ 11.189.944,80</b> |                  |

## 6 SUSTENTABILIDADE

A empresa contratada adotará práticas de sustentabilidade, conforme o art. 362 do Decreto n.º 10.086, de 2022. sendo:

6.1 Adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

6.2 Apresentar, se aplicável, declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

### 6.3 Dos bens:

6.3.1 Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 27 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

6.3.2 Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

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

6.3.4 Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

6.4 – No que tange a operacionalização da Logística Reversa, bem como que pelas embalagens dos produtos adquiridos para a alimentação escolar, não se enquadrarem no contido no Art. 14 do Decreto Federal nº 10.936/2022, cabe a cada fornecedor contratado decidir sobre a execução de tal ação, visando a coleta dos resíduos/embalagens que por ventura possam ser oriundos dos lotes ao qual foi contratado.

## **7. CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.**

7.1 Não se aplica a contratação do objeto considerando a cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para microempresas e empresas de pequeno porte contido na Lei Complementar nº 147/2014, devido aos seguintes fatores:

a) Padronização das embalagens (tipo, peso, marca) - Cada indústria trabalha com dimensões de embalagens e marcas distintas e, para oportunizar a participação de um maior número de concorrentes, os editais preveem a possibilidade de entregas de produtos em embalagens de diversos tamanhos e marcas, mas com limites de capacidade. Exemplo: Macarrão em pacotes de no máximo 1 Kg acondicionados em caixas de no máximo 10 Kg.

A manutenção da padronização das embalagens é de suma importância para a distribuição no sistema eletrônico adotado pelo FUNDEPAR e composição de carga do transporte até as unidades escolares. Dessa forma, embora haja flexibilidade na apresentação da embalagem com qualquer peso dentro do limite estabelecido, o fornecedor vencedor da licitação entregará todo o lote do produto com o mesmo tipo de embalagem, peso e marca, oportunizando o adequado controle na entrada e saída dos itens no estoque do armazém e nas escolas por meio de sistema eletrônico.

b) Distribuição dos gêneros alimentícios - Como a distribuição dos alimentos é realizada de forma eletrônica por meio da inserção de dados em sistema informatizado próprio, com a contratação de fornecedores diferentes para o mesmo item, as escolas podem receber um mesmo produto, porém, com marcas diferentes, ou uma escola receber uma marca diferente da enviada para outra escola, dificultando o controle de qualidade para verificação de eventuais avarias e substituição pelo fornecedor, quando for o caso.

c) Despesa com o controle de qualidade - O controle de qualidade é realizado nos gêneros alimentícios contratados, utilizando plano amostral estabelecido pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas). Caso haja dois fornecedores por item, o custo com controle de qualidade anual, que é atualmente em torno de R\$ 1.500.000,00 (um milhão e quinhentos mil reais), seria duplicado.

7.2 A justificativa legal para a inaplicabilidade da reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno porte é aquela prevista no Decreto nº 10.086/2022, Art. 120 “Não se aplica o disposto nos arts. 117 a 119 deste Regulamento quando: [...] II - o tratamento diferenciado e simplificado não for vantajoso para a administração ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado” e “§1º II - causar grandes transtornos operacionais para o órgão ou entidade contratante, justificadamente [...]” e assim zelar pelo bem público.

## **8 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS.**

8.1 Os objetos dessa licitação são classificados como bens comuns, pois possuem especificações usuais de mercado e padrões de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal nº 14.133, de 2021.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 28 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**9. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.**

9.1. O prazo de entrega dos objetos contratados da empresa vencedora deverá ser de acordo com as condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo I.I) e nos prazos definidos em contrato. O prazo para a realização de cada etapa de entrega será de 20 (vinte) dias corridos, de segunda a sexta-feira na Unidade Armazenadora indicada pelo FUNDEPAR.

9.2 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade deverá cumprir detalhamento conforme Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I), visto que cada produto possui características específicas e com prazo de validade singular.

9.3 Os itens serão recebidos provisoriamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, pelo(a) responsável designado pelo acompanhamento na Unidade armazenadora conforme contrato do controle de qualidade, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

9.4 Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos ou corrigidos no prazo de até 10 (dez) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.4.1 Os itens deverão ser entregues em paletes com estreche.

9.5 Os itens serão recebidos definitivamente, após a emissão dos laudos de controle de qualidade emitidos pelo laboratório contratado pela Administração, através dos quais será verificada a qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, nos prazos estabelecidos para cada produto no Manual de Especificação Técnica (Anexo I.I).

9.5.1 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.

9.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9.7 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto no endereço relacionado no Anexo VI deste edital, conforme as condições e as necessidades do licitante.

9.8 Os critérios para o recebimento estão especificados no item 7 do Anexo VIII (minuta do contrato).

9.9 O objeto contratado será recebido:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

9.10 O controle de execução do objeto, terá início a partir da assinatura do contrato, nas quantidades demandas pelos órgãos participantes da Ata de Registro de Preços e nos prazos definidos no item 1.4.2.

9.10.1 Os objetos deverão ser entregues no endereço indicado no Anexo VI deste edital, em dias úteis (segunda a sexta), das 8h às 17h.

9.10.2 As quantidades a serem contratadas e a frequência de entregas serão definidas pelo FUNDEPAR, conforme sua demanda.

9.11 A gestão do contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão contratante, por servidores especialmente designados, com a finalidade de exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

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

**10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE.**

**10.1 São obrigações do Contratado:**

10.1.1 Efetuar a entrega do item em perfeitas condições, conforme Manual de Especificação Técnica, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, procedência e validade

10.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 29 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990). Em caso de notificação de não conformidade, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto que evidencie o vício/dano no local onde ocorreu o fato.

10.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo de até 15 dias corridos e/ou o fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 Caso o fornecedor não realize a coleta do produto dentro do prazo estipulado no item 10.1.3, será orientado às escolas para proceder com o descarte adequado do produto;

10.1.5 Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.6 Indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

10.1.7 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.8 Manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.9 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.10 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.10.1 Alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.10.2 Retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.10.3 Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.1.11 Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz 10.1.12 Adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

10.1.13 Apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite de proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

**10.2 São obrigações do Contratante:**

10.2.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 Comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 Efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

10.2.7 Efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 Emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 30 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

10.2.9 Ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 Adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

10.2.12 Atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível Médio alocados à Administração, dizem relacionados à indisponibilidade de recursos financeiros e ao atraso nos processos licitatórios, incluindo licitações sem habilitação e impugnação do edital.

### **11 FORMA DE PAGAMENTO.**

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta corrente junto à instituição financeira Contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 13.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

11.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome do FUNDEPAR - Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional, CNPJ 22.112.109/0001-53, Rua dos Funcionários, 1323 - Cabral, Curitiba - PR, CEP 80035-050 constando número da licitação, lote/item e validade dos produtos, para fins de rastreabilidade em estoque.

11.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 31 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

11.6 Os pagamentos e as notas fiscais emitidas ocorrerão à conta do FUNDEPAR, de acordo com orientações da contratante.

**12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO.**

12.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

12.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

12.3 Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão aqueles estabelecidos no Anexo II deste edital:

12.3.1 Prova de atendimento aos requisitos de qualificação técnica, deverá ser demonstrada por meio de atestados cuja a somatória alcance 35 % dos quantitativos dos bens pretendidos, como forma de verificar a compatibilidade de objetos no que se refere a quantidades, conforme previsto na lei da Lei nº 14.133 de 2021.

12.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

12.4.1. Valor Global: R\$ 11.189.944,80 (Onze milhões, cento e oitenta e nove mil, novecentos e quarenta e quatro reais e oitenta centavos).

12.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

12.5 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Pregão.

12.6 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

12.7 É permitido o registro de mais de um fornecedor ou prestador de serviço, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.

**13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA.**

13.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

**14.SUBCONTRATAÇÃO.**

14.1 É vedada a subcontratação, total ou parcial do objeto, pois não é de interesse da administração a subcontratação dos itens em função das especificações técnicas e da natureza do objeto, a qual dificulta o controle dos subcontratados pela Administração Pública, podendo gerar prejuízos ao conjunto licitado pela qualificação específica de cada produto contratado.

**15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.**

15.1 O adjudicatário, no prazo de 10 dias após a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

15.2 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

15.2.1 Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

15.2.2 seguro-garantia;



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 32 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

15.2.3 fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

15.2.4 título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total

15.3 A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária, em favor do contratante.

15.4 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

15.5 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

15.6 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

15.7 A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (art.100 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

15.8 No caso de seguro-garantia, o adjudicatário terá 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia.

#### **16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.**

16.1 Não se aplica.

#### **17 VIGÊNCIA.**

17.1 Da vigência da ata de registro de preços.

17.1.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), será de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

17.1.2 No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

17.1.3. O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

17.2 Da vigência do contrato.

17.2.1 A vigência do contrato terá início a partir da data de sua assinatura e será válida por 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da entrega total do item contratado, conforme descrito no contrato.

17.2.2 O FUNDEPAR estabelece em contrato a entrega total dos itens dentro de um período de 20 dias corridos.

17.2.3 O FUNDEPAR poderá firmar contratos com diferentes datas de entregas durante o ano, de acordo com o recurso disponível e necessidade de abastecimento dos estabelecimentos de ensino.

17.2.4 Quando o item contratado reprovar na análise laboratorial, o fornecedor poderá solicitar uma reanálise e, caso este seja aprovado, o prazo de vigência do contrato mencionado no item 17.2.1 começará a contar a partir de uma nova data de entrega que será fixada pela Administração.

#### **18. DO REAJUSTAMENTO.**

18.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice Nacional de preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

18.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento 17/03/2025.

18.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

18.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

18.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

18.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 33 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**19. DA REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

19.1 A Administração poderá revisar os preços registrados, mediante comprovações e justificativas, obedecendo o disposto nos artigos 301 a 303 do Decreto Estadual nº 10.086, de 2022, bem como deverá proceder à atualização desses preços nos termos do art. 304 desse Regulamento Estadual.

19.1.1 A revisão e a atualização dos preços registrados na Ata dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão gerenciador promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os no site oficial.

19.1.2 A atualização anual dos preços registrados será feita de forma automática pela Administração com a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado e desde que decorrido 1 (um) ano desse marco temporal. Para as atualizações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de um ano será contado a partir da última atualização.

**20. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

20.1 Não se aplica.

**21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto nº 10.086, de 17 de janeiro de 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**22. DECRETO ESTADUAL N.º 10.086, de 2022.**

Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo Decreto nº 10.086, de 2022 e as orientações constantes da Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná. Encaminha-se para aprovação da Diretora Administrativa Financeira, conforme decreto nº 8362/2024

Curitiba, 22 de abril de 2025.

De acordo,

**Rosangela Mara Slomski Oliveira**  
Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar  
Decreto nº 679/2023

Ciente,

**Angelo Marco Mortella**  
Chefe do Departamento de Nutrição e Alimentação  
Portaria nº 0071/2025



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 34 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**ANEXO I.I**

# **MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**

## **GRUPO V - NAE**



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 35 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**1. APRESENTAÇÃO DA EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO**

**1.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA: É A QUE ESTÁ EM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO.**

1.1.1 Deve apresentar-se LACRADA e na parte frontal da embalagem, destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo:

**PROIBIDA A VENDA  
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ  
DISQUE – DENÚNCIA (41) 2117-8101**

A impressão pode ser litografada, ou na forma de etiqueta indelével de alta aderência ou impressão “ink jet”, desde que contenha todos os dizeres, mínimo tamanho 6.

Além da impressão dos dizeres acima, a embalagem primária deve conter as seguintes informações do produto, também impressas, no idioma português:

- DENOMINAÇÃO (nome específico que indique a natureza e característica);
- MARCA;
- COMPOSIÇÃO (ingredientes);
- IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- ENDEREÇO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- DATA DE VALIDADE OU PRAZO DE VALIDADE (neste formato: **VÁLIDO ATÉ** \_\_/\_\_/\_\_);
- NÚMERO DO LOTE;
- PESO LÍQUIDO;
- NÚMERO DO REGISTRO no órgão competente (quando exigir);
- CÓDIGO DE BARRAS EAN-13.

1.1.2 Para indicação do lote, pode ser utilizado:

- Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, OU;
- A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

1.1.3 O produto deve ser ROTULADO de acordo com a legislação vigente.

1.1.4 Todos os alimentos destinados à alimentação escolar devem seguir a resolução nº 06/2020

1.1.5 Será obrigatório declarar outros nutrientes sobre o qual se faça alguma alegação de propriedades nutricionais ou outra declaração que faça referência à nutrientes (minerais e vitaminas, por exemplo).

1.1.6 Para PRODUTOS PARCIALMENTE PREPARADOS ou que NECESSITEM DE ADIÇÃO DE LÍQUIDOS COM ou SEM EMPREGO DE CALOR, além das informações anteriormente exigidas, o RÓTULO deve informar:

- Descrição do modo de preparo do produto;
- Rendimento do produto após o preparo ou número de porções por quilo do produto;  
Tempo de cozimento quando se tratar de produtos que necessitem de cozimento: ex: (macarrão, arroz, feijão, lentilha, etc).

1.1.7 Quando as informações do rótulo original não estiverem redigidas no idioma português, somente nesse caso, pode ser aplicada, de forma indelével, etiqueta contendo as informações obrigatórias no idioma português, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. As informações não poderão divergir das impressas no rótulo original em outro idioma.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 36 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

1.1.8 Deve ser confeccionada de acordo com o descrito mais adiante na ficha do padrão de identidade e qualidade do produto.

1.1.9 A área técnica responsável poderá solicitar da empresa vencedora amostras dos produtos e dos modelos das impressões das embalagens, para serem avaliadas e aprovadas.

**1.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** É A EMBALAGEM EXTERNA DE EMBARQUE QUE ACONDICIONA AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS.

Deve apresentar-se lacrada com fita adesiva transparente ou opaca de alta aderência personalizada com a impressão da identificação da empresa fornecedora ou fabricante e destacadamente visível, de fácil leitura, em cor contrastante com o fundo e tamanho proporcional, os dizeres abaixo

**PROIBIDA A VENDA**  
**ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**  
**FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ**  
**DISQUE – DENÚNCIA (41) 2117-8101**

1.2.1. Deve apresentar-se LACRADA COM FITA ADESIVA TRANSPARENTE OU OPACA DE ALTA ADERÊNCIA.

1.2.2. A embalagem secundária deve conter as seguintes informações do produto, impressas, no idioma português:

- a) DENOMINAÇÃO (nome específico que indique a natureza e características);
- b) MARCA;
- c) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- d) ENDEREÇO DO FABRICANTE ou EMBALADOR;
- e) DATA DE VALIDADE OU PRAZO DE VALIDADE (neste formato: **VÁLIDO ATÉ** \_\_/\_\_/\_\_);
- f) NÚMERO DO LOTE;
- g) PESO LÍQUIDO;
- h) PESO BRUTO;
- i) NÚMERO DO REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, quando for o caso;
- j) EMPILHAMENTO MÁXIMO RECOMENDADO;
- k) CÓDIGO DE BARRAS DUN-14

Para indicação do lote, pode ser utilizado:

a. Um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente, OU;

b. A data de fabricação ou data de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem).

1.2.4. Quando as informações do rótulo original não estiverem redigidas no idioma português, somente nesse caso, deve ser colada, de forma indelével, etiqueta adesiva contendo as informações obrigatórias no idioma português, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. As informações não poderão divergir das originais impressas em outro idioma.

1.2.5. Excetuam-se da obrigatoriedade das impressões acima exigidas, as embalagens secundárias apresentadas em fardos, desde que confeccionadas em plástico suficientemente transparente que possibilite a leitura nítida e inequívoca das informações impressas nas embalagens primárias contidas no seu interior.

1.2.6. Deve ser confeccionada de acordo com o descrito mais adiante na ficha do padrão de identidade e qualidade do produto.

1.2.3 A área técnica responsável poderá solicitar da empresa vencedora amostras das embalagens e modelos das impressões, para serem avaliadas e aprovadas.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 37 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**1.3 EMBALAGEM TERCIÁRIA:** QUANDO HOVER, DEVE SEGUIR A CARACTERIZAÇÃO PARA EMBALAGENS DE EMBARQUE. NESTE CASO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FICARÁ COMO INTERMEDIÁRIA E SOMENTE ACOMODARÁ AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS

**2. ENTREGA DO PRODUTO**

**2.1 PRAZO DE ENTREGA**

Conforme Edital.

**2.2. LOCAIS DE ENTREGA**

Os gêneros alimentícios, após assinatura do contrato, deverão ser entregues na Unidade Armazenadora indicada pelo FUNDEPAR, de acordo com os cronogramas, prazos e condições definidos nos Anexos deste Edital.

**2.3. CONDIÇÕES DE ENTREGA**

2.3.1. Após a assinatura do contrato, o fornecedor deverá proceder com o agendamento imediato da entrega junto à Unidade Armazenadora.

2.3.1.1. O agendamento deverá ocorrer através do e-mail [josemaramora@idr.pr.gov.br](mailto:josemaramora@idr.pr.gov.br), informando qual o produto e quantidade a ser entregue, bem como o tipo, capacidade e número de veículos para descarga.

2.3.1.2. A entrega dos produtos deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido no contrato, de forma a garantir que os itens sejam entregues nas escolas em tempo hábil para o consumo dos alunos, respeitando as especificidades de cada produto, especialmente aquelas relacionadas à sua validade e condições de armazenamento.

2.3.1.3. O veículo, para descarga, deverá chegar na Unidade Armazenadora no dia e horário agendados. O não cumprimento da agenda poderá implicar na transferência do recebimento para nova data e horário disponível.

2.3.1.4. Os itens deverão ser entregues em paletes (SEM RETORNO) com estreche.

2.3.1.5. Em caso de alteração da data, hora ou cancelamento da entrega programada pela CONTRATADA, a Unidade Armazenadora deverá ser comunicada por escrito através do e-mail [josemaramora@idr.pr.gov.br](mailto:josemaramora@idr.pr.gov.br), impreterivelmente, até as 16:00 h (dezesesseis horas) do dia anterior ao agendado para a entrega, sob pena de recolher à conta da CONTRATANTE, o valor correspondente à diária dos trabalhadores contratados para a operação de descarga do produto, observado os valores vigentes praticados pelo sindicato da categoria e daquela Unidade Armazenadora.

2.3.1.6. O NÃO AGENDAMENTO DA ENTREGA poderá implicar na impossibilidade da DESCARGA NO DIA, ficando condicionada à programação e a agenda da Unidade Armazenadora.

2.3.1.7. A Unidade Armazenadora poderá solicitar a CONTRATADA, alteração no cronograma de entrega face à demanda e a capacidade de carga e descarga da mesma.

2.3.2. Por medida de segurança, o veículo de entrega não poderá pernoitar nas dependências da Unidade Armazenadora.

2.3.3. Cada lote de produto deve ser entregue constituído de um único tipo, grau, classe, forma e composição, fabricados ou embalados sob as mesmas condições e no mesmo período.

2.3.4. O LOTE SÓ SERÁ RECEBIDO SE DEVIDAMENTE ACOMPANHADO DA RESPECTIVA NOTA FISCAL EM NOME DO FORNECEDOR CONTRATADO.

2.3.5. Na entrega, considerando as inspeções e coletas de amostras para as análises laboratoriais e a logística de recebimento, cada lote do produto, correspondente a uma ou mais notas fiscais, deve ser composto de no MÍNIMO 15.000 kg (quinze mil quilogramas), exceto quando o quantitativo total contratado for inferior a esse ou quando se tratar da entrega do último lote para completar o quantitativo total contratado.

2.3.5.1. A não observância da quantidade mínima para entrega (15.000 Kg) implicará na recusa do recebimento da entrega.

2.3.6. Os produtos devem ser entregues com as características, embalagens e rotulagens estabelecidas, observando-se que no ato da entrega todos os lotes serão inspecionados por técnicos do laboratório contratado pelo FUNDEPAR, conforme critérios e procedimentos definidos no edital e seus anexos.



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 38 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

## 2.4. QUANTIDADE

2.4.1. Conforme indicado no edital.

## 2.5. ATRASO OU INADIMPLÊNCIA

2.5.1. Expirado o prazo de entrega estabelecido, a CONTRATANTE analisará a conveniência do recebimento com atraso considerando o planejamento de recebimento e distribuição dos produtos. Caso ocorra comprometimento ou prejuízo da programação, poderá fixar novo prazo para conclusão da entrega.

2.5.2. O novo prazo fixado para entrega não implicará em dilação do prazo contratual inicialmente ajustado, ficando os efeitos do atraso condicionados a aplicação de multa e demais penalidades previstas no edital.

2.5.3. O não cumprimento da entrega no prazo estabelecido, sujeitará a CONTRATADA às penalidades decorrentes da inadimplência também previstas e estabelecidas no edital.

## 3. INSPEÇÃO, COLETA E ANÁLISE DAS AMOSTRAS DO PRODUTO

### 3.1. INSPEÇÃO

3.1.1. Os lotes do produto serão conferidos no ato da entrega por funcionários da unidade armazenadora e técnicos do laboratório contratado pelo FUNDEPAR.

3.1.1.1. Os lotes somente serão inspecionados se completos, devidamente compatíveis e acompanhados das respectivas notas fiscais em nome do fornecedor contratado.

3.1.1.2. Antes do desembarque no armazém, serão retirados da carga, um ou mais volumes, conforme o produto, para conferência do tipo, capacidade e condições das embalagens primárias e secundárias, rotulagem, data de fabricação e validade do produto, dizeres e outros exigidos no edital.

3.1.1.3. Nessa primeira verificação, caso as embalagens se apresentem incompatíveis com as especificações estabelecidas no edital, amassadas, rompidas, avariadas, etc., todo o lote (carga) será INTEGRALMENTE REJEITADO E NÃO RECEBIDO.

3.1.2. Estando as embalagens adequadas, os lotes serão submetidos à INSPEÇÃO das unidades (pacotes, latas, etc.) que os compõe.

3.1.2.1. Caso se verifique que o produto apresenta alteração das características próprias (aspecto, cor, odor ou sabor) o lote será rejeitado e a carga integralmente devolvida.

3.1.3. A INSPEÇÃO dos lotes obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Os técnicos do laboratório definirão o número de unidades a serem inspecionadas com base na proporção indicada na tabela abaixo:

| 1. | N.º DE UNIDADES POR LOTE | 2. | N.º MÍNIMO DE UNIDADES A SEREM INSPECIONADAS | 3. | Nº MÁXIMO ADMISSÍVEL DE UNIDADES C/ DEFEITO P/ APROVAÇÃO |
|----|--------------------------|----|----------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------|
|    | até 150                  |    | 08                                           |    | 00                                                       |
|    | de 151 a 500             |    | 20                                           |    | 01                                                       |
|    | de 501 a 1.200           |    | 32                                           |    | 02                                                       |
|    | de 1.201 a 3.200         |    | 50                                           |    | 03                                                       |
|    | de 3.201 a 10.000        |    | 80                                           |    | 05                                                       |
|    | de 10.001 a 35.000       |    | 125                                          |    | 07                                                       |
|    | de 35.001 a 150.000      |    | 200                                          |    | 10                                                       |
|    | de 150.001 a 500.000     |    | 315                                          |    | 14                                                       |
|    | acima de 500.000         |    | 500                                          |    | 21                                                       |

A inspeção e coleta dos produtos será realizada considerando como lote único o agrupamento de pedidos que formam a carga total declarada na Nota Fiscal entregue pelo fornecedor

3.1.4. Salvo indicação contrária, será utilizado o nível de inspeção 1 (Tabela ABNT). Outros níveis podem ser adotados sempre que for necessária maior discriminação (quantidade de amostras).



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 39 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

3.1.5. Os lotes serão APROVADOS na INSPEÇÃO quando o número de unidades defeituosas for igual ou inferior ao número máximo admissível estabelecido no Quadro 3 da Tabela acima.

3.1.6. A CONTRATANTE reserva-se no direito de, a qualquer tempo, efetuar inspeção nos produtos adquiridos em conjunto com a Secretaria de Saúde do Estado do Paraná – SESA pelo seu Departamento de Vigilância Sanitária, podendo a seu critério, submetê-los a exames e testes específicos em Instituição Oficial/Laboratório habilitado.

### **3.2. COLETA**

3.2.1. Dos lotes preliminarmente APROVADOS, serão COLETADAS entre as embalagens separadas na INSPEÇÃO, o número necessário de unidades (pacotes, latas, etc.) para compor dois conjuntos de amostras para ANÁLISE LABORATORIAL, denominadas e identificadas como AMOSTRA 1 e AMOSTRA 2 (contra – prova).

3.2.2. O número de unidades a serem coletadas para integrarem a AMOSTRA 1 e a AMOSTRA 2 (contra – prova), obedecerá à norma NBR 5426 (plano de amostragem e inspeção por atributos) da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT e dependerá do peso ou volume de cada embalagem e dos parâmetros de ANÁLISE definidos no Padrão de Identidade e Qualidade de cada produto, considerando sempre múltiplos de 8 (oito) e no mínimo 8 (oito) unidades.

3.2.3. O conjunto de unidades da AMOSTRA 1, será acondicionado em embalagem apropriada e encaminhada ao laboratório acompanhada da Ficha de Inspeção/Coleta para dar entrada no protocolo de ANÁLISE.

3.2.4. O conjunto de unidades da AMOSTRA 2 (contra-prova), será acondicionado em embalagem apropriada, devidamente lacrada e referencialmente identificada, sendo juntada ao lote correspondente depositado no armazém, permanecendo lacrada até a conclusão das análises laboratoriais aprovando o produto ou eventual procedimento de reanálise.

### **3.3. ANÁLISE**

3.3.1. Nas amostras coletadas e encaminhadas ao laboratório, serão realizadas:

3.3.1.1. Análises mínimas dos parâmetros críticos, em 5 (cinco) unidades escolhidas aleatoriamente (NQA 2,5); 10 (dez) unidades para pesquisa de Salmonella (observar a quantidade (n):

3.3.1.2. Análises mínimas dos parâmetros toleráveis, em oito unidades (NQA 6,5);

3.3.2. Para a ACEITAÇÃO ou REJEIÇÃO dos lotes do produto, serão utilizados os seguintes critérios:

3.3.2.1. APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e tolerável em qualquer uma das unidades analisadas;

3.3.2.2. APROVAÇÃO do produto que não apresentar defeito crítico e apresentar defeito tolerável em uma única unidade;

3.3.2.4. REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito tolerável em mais de uma unidade.

3.3.3 O RESULTADO CONCLUSIVO das ANÁLISES será informado pelo laboratório à CONTRATANTE, através da emissão de CERTIFICADOS (laudos), nos prazos médios abaixo estabelecidos:

3.3.2.3. REPROVAÇÃO do produto que apresentar defeito crítico em uma ou mais unidades;

| <b>PRODUTOS</b>                            | <b>PRAZO MÉDIO P/ EMISSÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES (EM DIAS ÚTEIS)</b> |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Adoçantes                                  | 12                                                                        |
| Arroz agulhinha integral                   | 10                                                                        |
| Macarrão integral - tipo espaguete         | 10                                                                        |
| Bebidas à base de soja (alimento com soja) | 15                                                                        |
| Biscoitos                                  | 10                                                                        |
| Extrato de soja em pó                      | 12                                                                        |

Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 40 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Leite em pó integral instantâneo sem lactose   | 15 |
| Macarrão sem glúten                            | 12 |
| Proteína texturizada de soja – PTS - granulada | 12 |
| Sucos                                          | 12 |
| Bebidas vegetais                               | 12 |

3.3.4. Os prazos acima indicados serão contados a partir da data da entrada das amostras no laboratório, que ocorrerá no primeiro dia útil após a data do recebimento provisório do produto no armazém, salvo eventuais exceções.

3.3.5. Os prazos da tabela acima poderão ser ampliados nos seguintes casos:

3.3.5.1. Em situação de sobrecarga da capacidade normal de trabalho do laboratório, não ultrapassando o máximo de 15 (quinze) dias úteis;

3.3.5.2. Quando constatada a necessidade de realização de reinspeções e análises complementares para melhor avaliação do produto fornecido.

3.3.6. Definições segundo a RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022, que dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação:

3.3.6.1. amostra representativa: amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais (n), retiradas aleatoriamente de um mesmo lote, conforme estabelecido no plano de amostragem;

3.3.6.2. limite microbiológico: limite estabelecido para um dado microorganismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar unidades amostrais de um alimento em "Qualidade Aceitável", "Qualidade Intermediária" ou "Qualidade Inaceitável";

3.3.6.3. limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Intermediária" e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Aceitável" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

3.3.6.4. limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "Qualidade Intermediária" daquelas de "Qualidade Inaceitável";

3.3.6.5. plano de amostragem: componente do padrão microbiológico que define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária (c);

3.3.6.6. plano de amostragem de duas classes: tipo de plano que classifica a amostra analisada em apenas duas categorias, "Qualidade Aceitável" ou "Qualidade Inaceitável", considerando se o resultado está acima ou abaixo do limite microbiológico estabelecido (m);

3.3.6.7. plano de amostragem de três classes: tipo de plano que, com base em um limite microbiológico "m" e um limite microbiológico "M", classifica a amostra analisada em três categorias, "Qualidade Aceitável", "Qualidade Intermediária" ou "Qualidade Inaceitável".

#### 4. APROVAÇÃO DO PRODUTO

4.1. O recebimento definitivo do lote será efetivado, única e exclusivamente, a partir da emissão do laudo de aprovação do produto no controle de qualidade.

4.2. O produto APROVADO no controle de qualidade, mas que eventualmente venha apresentar alterações de características e qualidade ainda dentro do prazo de validade, mesmo que já distribuído pela CONTRATANTE, deverá ser recolhido e substituído pela CONTRATADA em igual quantidade e qualidade nos locais onde se encontre depositado, ficando sujeita a aplicação das sanções previstas no edital.

#### 5. REPROVAÇÃO DO PRODUTO

5.1. O PRODUTO PODERÁ SER REPROVADO ainda na INSPEÇÃO, caso apresente características, rotulagem, embalagens, inscrições, quantidades e outras condições incompatíveis com as estabelecidas neste instrumento, edital e contrato. Nesta condição o lote será rejeitado e não recebido pela unidade armazenadora devendo a carga retornar a origem.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 41 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

5.2. No caso de PRODUTO APROVADO NA INSPEÇÃO, mas REPROVADO nas DEMAIS ANÁLISES, a CONTRATANTE, com base no Certificado de Análise, comunicará o resultado da REPROVAÇÃO à CONTRATADA no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após ter recebido o documento do laboratório.

5.3. O PRODUTO REPROVADO no controle de qualidade deverá ser retirado pela CONTRATADA no prazo máximo em 10 (dez) dias corridos contados a partir da data da comunicação da reprovação. Ficando às expensas da CONTRATADA o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

5.3.1. As expensas de armazenamento do produto reprovado serão cobradas a cada quinzena.

5.4. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a REPROVAÇÃO, o direito a solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE ou SUBSTITUIÇÃO do lote reprovado, nas condições estabelecidas nos próximos e específicos tópicos deste manual.

5.5. Transcorrido o prazo para solicitação de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, sem manifestação da CONTRATADA, restará à mesma, obrigatoriamente, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor.

5.6. Se a REPROVAÇÃO disser respeito à diferença de peso ou quantidade, a área técnica responsável, conforme a conveniência e autorização poderão determinar a sua complementação ou rescisão da contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.7. A complementação da diferença de peso ou da quantidade, não caracteriza a prorrogação do prazo de entrega, nem exime o fornecedor da aplicação das penalidades pelo atraso na execução do contrato.

**6. REINSPEÇÃO E REANÁLISE DO PRODUTO REPROVADO**

6.1. É facultado à CONTRATADA, caso não concorde com a reprovação do produto recebido provisoriamente, o direito a REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do lote reprovado, através de solicitação formal a CONTRATANTE no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar a partir da data da comunicação da reprovação. A contratada deverá indicar obrigatoriamente um perito da área comprovadamente credenciado e com qualificação técnica pertinente ao segmento da inspeção ou da análise que reprovou o produto, com competência para acompanhar os procedimentos junto ao laboratório.

6.1.1. O direito a REINSPEÇÃO, caberá somente nos casos em que o lote já tenha sido provisoriamente recebido e desembarcado no local de entrega.

6.1.2. Produtos apresentados fora das especificações do edital, cujos defeitos sejam percebidos e identificados ainda durante o processo de desembarque, serão rejeitados no ato da entrega e devolvidos, não cabendo, nesses casos, reinspeção.

6.2. O laboratório informará por escrito ao FUNDEPAR, a data, hora e local da realização da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas contados a partir da data do recebimento da solicitação, sendo a CONTRATADA comunicada pela CONTRATANTE.

6.3. Os procedimentos de REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão desenvolvidos pelo laboratório, observando-se os mesmos critérios, parâmetros e métodos empregados na análise anterior e indicados neste manual, devendo a CONTRATADA recolher antecipadamente as respectivas custas, conforme valores constantes na tabela de preços vigente e praticada por este.

6.4. Os exames para a REINSPEÇÃO/ REANÁLISE serão realizados em amostras extraídas dos mesmos lotes do PRODUTO REPROVADO, que deverão se apresentar devidamente lacradas desde a primeira coleta para análise, servindo de contra-prova (amostra 2).

6.5. Constatando-se eventuais indícios de violação ou deterioração das amostras da contra-prova (amostra 2), os resultados da INSPEÇÃO ou da ANÁLISE serão considerados definitivos até que se apurem



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 42 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

as responsabilidades. Podendo, conforme o caso, se realizar nova coleta de amostras para proceder a REINSPEÇÃO/REANÁLISE.

6.6. **A CONTRATANTE** indicará representante para acompanhar a REINSPEÇÃO/REANÁLISE.

6.7. O laboratório elaborará ata descrevendo as atividades relativas ao processo de REINSPEÇÃO/REANÁLISE que acompanhará o respectivo Certificado de Análise, cujas cópias serão encaminhadas a CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a conclusão dos trabalhos. O resultado será comunicado à CONTRATADA.

6.8. **Caso o resultado da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** indique a aprovação do produto, a CONTRATANTE considerará o resultado da análise mais recente e considerará o novo resultado.

6.9. **Os resultados da REINSPEÇÃO/ REANÁLISE** serão considerados definitivos, seja APROVANDO o produto ou confirmando a REPROVAÇÃO, nesse caso, não cabendo qualquer contestação, ficando a CONTRATADA sujeita ao ressarcimento ao FUNDEPAR do custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, bem como a aplicação das demais penalidades e sanções previstas no contrato e na legislação pertinente em vigor. Devendo, obrigatoriamente, RETIRAR o lote REPROVADO no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar a partir da data do comunicado da nova reprovação.

## 7. SUBSTITUIÇÃO DO PRODUTO REPROVADO

7.1. **Excepcionalmente, a CONTRATADA**, em não optando pela REINSPEÇÃO ou REANÁLISE do PRODUTO REPROVADO NO CONTROLE DE QUALIDADE, poderá solicitar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da comunicação da reprovação, autorização para proceder a RETIRADA e SUBSTITUIÇÃO do lote. Nessa condição, a CONTRATANTE, AVALIARÁ a CONVENIÊNCIA da SUBSTITUIÇÃO. O procedimento só será autorizado, se o prazo para a operação não vier a comprometer o planejamento e a programação de distribuição dos gêneros alimentícios.

7.2. **Caso o lote substituído seja REPROVADO**, restará à CONTRATADA, a retirada do produto no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data da comunicação da reprovação. Também ficando às suas expensas o custo referente às despesas de armazenagem e movimentação, desde a data de entrada do produto no armazém até a data de sua retirada, conforme as tarifas e métodos vigentes praticados pela unidade armazenadora, além de ficar sujeita as aplicações das penalidades e sanções previstas no edital e na legislação pertinente em vigor.

## 8. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO

PRODUTO

ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO COM SUCRALOSE E ACESSULFAME DE POTÁSSIO

### 1 CARACTERIZAÇÃO

**Descrição:** Adoçantes de Mesa são os produtos especificamente formulados para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos na legislação. Especificamente, este é obtido a partir da mistura do sucralose e acessulfame de potássio, apresentando-se na forma líquida. É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação específica.

**Ingredientes:** Sucralose e Acessulfame de Potássio.

**Não pode conter:** sacarose, glicose (dextrose), frutose, aspartame, sorbitol ou outros adoçantes associados. **Boas Práticas de Fabricação:** Devem ser preparados, manipulados, processados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atender aos padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação específica.

### 2 ANÁLISES MÍNIMAS

|                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE | Presença |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                    | 99%      |
| 2.3 Características sensoriais                                          | Próprias |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 43 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                                          |                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.3.1 Aspecto                                                                                                                                                            | líquido                                                             |
| 2.3.2 Aroma                                                                                                                                                              | característico/ doce                                                |
| 2.3.3 Cor                                                                                                                                                                | incolor                                                             |
| 2.3.4 Textura                                                                                                                                                            | líquido                                                             |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde                                                                                                                                 | ausência (crítico)                                                  |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação – descrever                                                                                                                    | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.6 Benzoato de sódio                                                                                                                                                    | máximo 0,2g/100mL (crítico)                                         |
| 2.7 Ácido benzoico                                                                                                                                                       | máximo 0,2g/100mL (crítico)                                         |
| 2.8 Sucralose                                                                                                                                                            | mínimo 0,4g/100 mL (crítico)                                        |
| 2.9 Acessulfame de potássio                                                                                                                                              | mínimo 0,035g/100 mL (crítico)                                      |
| 2.10 bolores e leveduras UFC/g ou mL                                                                                                                                     | n(5) c(1) m(<10) M(10²)                                             |
| <b>3 VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                                           |                                                                     |
| 3.1 Validade mínima de 20 meses a contar o recebimento na unidade armazenadora                                                                                           |                                                                     |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>                                                                                                                                             |                                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Embalagem plástica</b> atóxica, com bico dosador e tampa (rosqueável ou <i>flip top</i> ) com lacre de segurança                                            |                                                                     |
| 4.2 Capacidade: Mínimo 75ml- Máximo 100ml                                                                                                                                |                                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo tamanho formato peso)                                                                    |                                                                     |
| <b>5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                    |                                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.                      |                                                                     |
| 5.2 Capacidade: Máximo 1,2 L                                                                                                                                             |                                                                     |
| 5.3 A capacidade da embalagem refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca) |                                                                     |
| <b>6 REFERÊNCIAS:</b>                                                                                                                                                    |                                                                     |
| 6.1 RDC N° 623, de 9 de março de 2022                                                                                                                                    |                                                                     |
| 6.2 RDC N° 724, de 1° de julho de 2022                                                                                                                                   |                                                                     |
| 6.3 IN N° 161, de 1° de julho de 2022                                                                                                                                    |                                                                     |
| 6.4 RDC N° 271, de 22 de setembro de 2005                                                                                                                                |                                                                     |
| 6.5 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                                         |                                                                     |
| 6.6 RDC N° 818 de 28 de setembro de 2023                                                                                                                                 |                                                                     |

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 0,04\text{g}/100\text{ mL}$ ; 2.7:  $\pm 0,04\text{g}/100\text{mL}$ , 2.8:  $\pm 0,08\text{ g}/100\text{ mL}$ , 2.9:  $\pm 0,007\text{g}/100\text{ mL}$

**Produto**  
**ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ À BASE DE SUCRALOSE E ACESSULFAME DE POTÁSSIO**

**1 CARACTERIZAÇÃO**



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 44 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**Descrição:** Adoçantes de Mesa são os produtos especificamente formulados para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas, constituído de edulcorantes previstos na legislação. Especificamente, este é obtido a partir da mistura do sucralose e acessulfame de potássio, apresentando-se na forma de pó. É permitida a utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia de acordo com a legislação específica. Devem ser preparados, manipulados, processados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atender aos padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação específica.

**Apresentação:** em pó.

**Ingredientes:** Sucralose e Acessulfame de Potássio.

**Não pode conter:** sacarose, glicose (dextrose), frutose, aspartame, sorbitol ou outros adoçantes associados. **Boas**

**Práticas de Fabricação:** Devem ser preparados, manipulados, processados, acondicionados e conservados conforme as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atender aos padrões microbiológicos, microscópicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação específica.

## 2 ANÁLISES MÍNIMAS

|                                                                         |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE | presença                                                            |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                    | 99%                                                                 |
| 2.3 Características sensoriais                                          | Próprias                                                            |
| 2.3.1 Aspecto                                                           | pó fino                                                             |
| 2.3.2 Aroma                                                             | característico/ doce                                                |
| 2.3.4 Textura                                                           | pó fino                                                             |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde                                | ausência (crítico)                                                  |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação – descrever                   | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.6 Sucralose                                                           | mínimo 0,4g/100g (crítico)                                          |
| 2.7 Acessulfame de potássio                                             | mínimo 0,035g/100g (crítico)                                        |
| 2.8 bolores e leveduras/ g                                              | n(5) c(2) m(<10) M(10²)                                             |

## 3 VALIDADE E FABRICAÇÃO

3.1 Validade mínima de 20 meses a contar o recebimento na unidade armazenadora

## 4 EMBALAGEM PRIMÁRIA

4.1 Tipo: **Sachê individual atóxico** lacrado **OU pote plástico atóxico**, com colher medidora, tampa rosqueável e lacre de segurança.

4.2 Capacidade da embalagem primária - sachê individual: mínimo 400mg e máximo 800mg. Pote plástico: mínimo 40g e máximo 150g.

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

## 5 EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Tipo: **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.

5.2 Capacidade: Máximo 1Kg

5.3 A capacidade da embalagem refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

## 6 REFERÊNCIAS

6.1 RDC N° 623, de 9 de março de 2022

6.2 RDC N° 724, de 1° de julho de 2022

6.3 IN N° 161, de 1° de julho de 2022

6.4 RDC N° 271, de 22 de setembro de 2005

6.5 Portaria Inmetro nº 248/2008

6.6 RDC N° 818 de 28 de setembro de 2023

6.7 IN N° 295, de 2 de maio de 2024.

*Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: ±0,02g/100g; 2.7: ±0,007g/100 g.*

## PRODUTO

**ARROZ AGULHINHA INTEGRAL – ATÉ TIPO 2**

Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 45 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**Descrição:** Grãos provenientes da espécie *Oryza sativa* L., que, ao serem beneficiados, mantém-se intacto o endosperma amiláceo, farelo e gérmen. Deverão se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observadas as tolerâncias estabelecidas nos Anexos II a IX, bem como nos arts.18 a 20 da Instrução Normativa MAPA nº 6 de 16/02/2009.

**Deve conter exclusivamente:** Grãos de arroz integral.

**Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação.

## 2. ANÁLISES MÍNIMAS

|                                                                                         |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                 | Presença                                                                                |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                    | 99%                                                                                     |
| 2.3 Características sensoriais pós preparo                                              | próprias                                                                                |
| 2.3.1 Aspecto                                                                           | Solto, firme                                                                            |
| 2.3.2 Cor                                                                               | Característico                                                                          |
| 2.3.3 Textura                                                                           | Característica                                                                          |
| 2.3.4 Odor                                                                              | Característico, não rançoso                                                             |
| 2.3.5 Sabor                                                                             | Característico                                                                          |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                         | ausência (crítico)                                                                      |
| 2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação - descrever | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22) |
| 2.6 Umidade                                                                             | máximo 14,0 g/100g (crítico)                                                            |
| 2.7 Contaminante inorgânico – Arsênio                                                   | Máximo 0,35mg/kg (crítico)                                                              |
| 2.8 Contaminante inorgânico – Cádmiu                                                    | Máximo 0,40mg/kg (crítico)                                                              |
| 2.9 Contaminante inorgânico – Chumbo                                                    | Máximo 0,20mg/kg (crítico)                                                              |
| 2.10 Desoxinivalenol (DON)                                                              | Máximo 750 mcg/kg                                                                       |
| 2.11 Zearalenona                                                                        | Máximo 400 mcg/kg                                                                       |

## 3. VALIDADE E FABRICAÇÃO

3.1 Validade mínima de 12 meses contando da data de recebimento na unidade armazenadora.

## 4. EMBALAGEM PRIMÁRIA

4.1 Tipo: **Pacote plástico** laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou **Pacote plástico** – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou **embalagem a vácuo** transparente ou **embalagem biodegradável**.

4.2 Capacidade: Máximo 1kg

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

## 5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Tipo: **Caixa de papelão dupla** - lacrada com fita adesiva de alta aderência ou **fardo plástico** (plástico de alta densidade e reforçado) lacrado com fita adesiva de alta aderência.

5.2 Capacidade: Máximo 12 kg

5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

## 6 REFERÊNCIAS

6.1 RDC nº724 – 01º de julho de 2022 – ANVISA/MS

6.2 RDC nº623/2022 – ANVISA/MS

6.4 RDC nº 722, de 1º de julho de 2022 / IN Nº 160, de 1º de julho de 2022



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 46 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

6.5 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 2,8\text{g}/100\text{g}$ ; 2.7:  $\pm 0,035\text{mg}/\text{kg}$ ; 2.8:  $\pm 0,04\text{mg}/\text{Kg}$ ; 2.9:  $\pm 0,02\text{mg}/\text{kg}$ ; 2.10:  $\pm 75\text{ mcg}/\text{Kg}$ ; 2.11:  $40\text{ mcg}/\text{Kg}$

**PRODUTO**

**MACARRÃO INTEGRAL – TIPO ESPAGUETE**

**1. CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** macarrão ou massa alimentícia obtido pelo amassamento mecânico de massa preparada.

**Apresentação:** deve ser do tipo espagete número 8.

**Ingredientes:** Farinha de trigo integral.

**Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto).

**Não pode conter:** aditivos alimentares artificiais.

**Boas Práticas de Fabricação:** o produto deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzidos de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**2. ANÁLISES MÍNIMAS**

|                                                                             |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE     | Presença                                                                                |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                        | 99%                                                                                     |
| 2.3 Características sensoriais pós preparo                                  | Próprias                                                                                |
| 2.3.1 Aspecto                                                               | Consistência firme, não amolecido, não quebradiço.                                      |
| 2.3.2 Cor                                                                   | Característico                                                                          |
| 2.3.3 Sabor                                                                 | Característico                                                                          |
| 2.3.4 Odor                                                                  | Característico                                                                          |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                             | Ausência (crítico)                                                                      |
| 2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação | Conforme critérios da RDC 623/22                                                        |
| 2.5.1. Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas        | 225 fragmentos de insetos em 225g de produto (crítico)                                  |
| 2.5.2 Elementos histológicos estranhos                                      | Ausência                                                                                |
| 2.5.3 Outras falhas de fabricação - descrever                               | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22) |
| 2.6 Umidade                                                                 | Máximo 10,6 g/100g (crítico)                                                            |
| 2.7 <i>Escherichia coli</i> /g                                              | n(5) c(3) m(5x10) M(10 <sup>2</sup> )                                                   |
| 2.8 <i>Salmonella</i> /25g                                                  | n(5) c(0) m(Ausência) M(-)                                                              |
| 2.9 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g                                 | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(5x10 <sup>3</sup> )                                     |
| 2.10 <i>Estafilococos</i> coagulase positiva/g                              | n(5) c(2) m(10 <sup>3</sup> ) M(5x10 <sup>3</sup> )                                     |

**3. VALIDADE E FABRICAÇÃO**

3.1 Validade mínima de 12 meses contando da data de recebimento na Unidade Armazenadora.

**4. EMBALAGEM PRIMÁRIA** (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Tipo: Pacote plástico de polietileno (PP) ou filme laminado de polipropileno biorientado + polipropileno (BOPP + PP) ou **embalagem biodegradável**, atóxico, resistente, transparente, termo soldado.

4.2 Capacidade: Máximo 500g

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

**5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Tipo: **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.

5.2 Capacidade: Máximo 10kg

5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 47 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

6.REFERÊNCIAS

- 6.1 RDC nº711/2022 – ANVISA/MS
- 6.2 IN nº161/2022– ANVISA/MS
- 6.3 RDC nº 623/2022 – ANVISA/MS
- 6.4 RDC nº 724/2022 – ANVISA/MS
- 6.5 RDC Nº 712/2022 – ANVISA/MS
- 6.6 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6:  $\pm 2,12g/100g$

PRODUTO

BISCOITO SEQUILHOS

1. CARACTERIZAÇÃO

**Descrição:** Biscoito doce tipo sequilhos doce obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não.

**Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.

**Não deve conter:** soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada e nem quaisquer substâncias, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

**Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

2. ANÁLISES MÍNIMAS

|                                                                                     |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE             | Presença                                                            |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                | 99%                                                                 |
| 2.3 Características sensoriais                                                      | Próprias                                                            |
| 2.3.1 Aspecto                                                                       | Massa torrada sem recheio                                           |
| 2.3.2 Cor                                                                           | Característica                                                      |
| 2.3.3 Odor/ Sabor                                                                   | Característico doce                                                 |
| 2.3.4 Textura                                                                       | Crocante/ macia                                                     |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades) | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                                           | Conforme critérios da RDC 623/22                                    |
| 2.5.1 Elementos histológicos estranhos ao produto                                   | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.5.2 Outras falhas (descrever)                                                     | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.6 Características físico-químicas                                                 |                                                                     |
| 2.6.1 Gorduras totais                                                               | Mínimo 12g/100g (crítico)                                           |
| 2.6.2 Gorduras trans                                                                | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6.3 Proteínas                                                                     | Máximo 1,0g/100g (crítico)                                          |
| 2.6.4 Umidade                                                                       | Máximo 5,0 g/100g (crítico)                                         |
| 2.7 Contaminantes inorgânicos                                                       |                                                                     |
| 2.7.1 Desoxinivalenol (DON)                                                         | Máximo 1000 mcg/kg                                                  |
| 2.7.2 Zearalenona                                                                   | Máximo 100 mcg/kg                                                   |
| 2.8 Características microbiológicas                                                 |                                                                     |
| 2.8.1 <i>Escherichia coli</i> /g                                                    | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| 2.8.2 <i>Salmonella</i> /25g                                                        | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                               |
| 2.8.3 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g                                       | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )                   |
| 2.8.4 Bolores e leveduras UFC/g                                                     | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> )                 |

3. VALIDADE E FABRICAÇÃO

3.1 Mínimo de 7 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora.

4. PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Tipo: **Pacote plástico** laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou **pacote plástico** transparente ou **embalagem plástica biodegradável**

4.2 Capacidade: de 25 a 50g



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 48 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                                                              |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - opcional</b>                                                                                                                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Display de papel</b> duplex ou <b>cartucho de papel</b> duplex ou <b>pacote</b> plástico transparente                                                                            |
| 5.2 Capacidade: máximo 15 unidades                                                                                                                                                            |
| <b>6. EMBALAGEM TERCIÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>                                                                                                         |
| 6.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.                                           |
| 6.2 Capacidade: Máximo 6 kg                                                                                                                                                                   |
| 6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).                                    |
| <b>7. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                                                         |
| 7.1 IN 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S                                                                                                                                               |
| 7.2 RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                        |
| 7.3 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                                                                |
| 7.4 RDC 711, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                                             |
| 7.5 IN 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S                                                                                                                                               |
| 7.6 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                                                              |
| Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.1: $\pm 2,4g/100g$ ; 2.6.3: $\pm 0,1g/100g$ ; 2.6.4: $\pm 1g/100g$ ; 2.7.1: $\pm 100mcg/Kg$ ; 2.7.2: $\pm 10mcg/Kg$ . |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUTO</b><br><b>BISCOITO SEQUILHOS SABOR BAUNILHA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                     |
| <b>1. CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                     |
| <b>Descrição:</b> Biscoito doce tipo sequilhos sabor baunilha obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não.<br><b>Apresentação:</b> Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.<br><b>Não deve conter:</b> soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada e nem quaisquer substâncias, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.<br><b>Boas Práticas de Fabricação:</b> O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. |                                                                     |
| <b>2. ANÁLISES MÍNIMAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                     |
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Presença                                                            |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 99%                                                                 |
| 2.3 Características sensoriais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Próprias                                                            |
| 2.3.1 Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Massa torrada sem recheio                                           |
| 2.3.2 Cor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Característica                                                      |
| 2.3.3 Odor/ Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Característico de baunilha                                          |
| 2.3.4 Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Crocante/ macia                                                     |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Conforme critérios da RDC 623/22                                    |
| 2.5.1 Elementos histológicos estranhos ao produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.5.2 Outras falhas (descrever)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.5.3 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Máximo 225 fragmentos na porção analisada (crítico)                 |
| 2.6 Características físico-químicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                     |
| 2.6.1 Gorduras totais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Mínimo 12g/100g (crítico)                                           |
| 2.6.2 Gorduras trans                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6.3 Proteínas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Máximo 1,0g/100g (crítico)                                          |
| 2.6.4 Umidade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Máximo 5,0 g/100g (crítico)                                         |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 49 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                                        |                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 2.7 Características microbiológicas                                                                                                                                    |                                                     |
| 2.7.1 <i>Escherichia coli</i> /g                                                                                                                                       | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                 |
| 2.7.2 <i>Salmonella</i> /25g                                                                                                                                           | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                               |
| 2.7.3 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g                                                                                                                          | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )   |
| 2.7.4 Bolores e leveduras UFC/g                                                                                                                                        | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> ) |
| <b>3. VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                                        |                                                     |
| 3.1 Mínimo de 7 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora.                                                                                                  |                                                     |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                   |                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Pacote plástico</b> laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou <b>pacote plástico</b> transparente ou <b>embalagem plástica biodegradável</b> |                                                     |
| 4.2 Capacidade: de 25 a 50g                                                                                                                                            |                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                                       |                                                     |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> - opcional                                                                                                                              |                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Display de papel</b> duplex ou <b>cartucho de papel</b> duplex ou <b>pacote plástico</b> transparente                                                     |                                                     |
| <b>6. EMBALAGEM TERCIÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                  |                                                     |
| 6.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.                    |                                                     |
| 6.2 Capacidade: Máximo 6 kg                                                                                                                                            |                                                     |
| 6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).             |                                                     |
| <b>7. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                                  |                                                     |
| 7.1 IN 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                       |                                                     |
| 7.2 RDC N° 724, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                 |                                                     |
| 7.3 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                                         |                                                     |
| 7.4 RDC 711, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                      |                                                     |
| 7.5 IN 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                       |                                                     |
| 7.6 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                                       |                                                     |

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.1: ±2,4g/100 g; 2.6.3: ±0,1g/100g, 2.6.4: ±1g/100; 2.7.1: ± 100 mcg/Kg; 2.7.2: ± 10 mcg/Kg.

|                                                                                                                                                                                                                       |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                        |                                  |
| <b>BISCOITO SEQUILHOS SABOR LIMÃO</b>                                                                                                                                                                                 |                                  |
| <b>1. CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                              |                                  |
| <b>Descrição:</b> Biscoito doce tipo sequilhos sabor limão obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. |                                  |
| <b>Apresentação:</b> Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.                                                                                                                                       |                                  |
| <b>Não deve conter:</b> soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada e nem quaisquer substâncias, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.                       |                                  |
| <b>Boas Práticas de Fabricação:</b> O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.                                               |                                  |
| <b>2. ANÁLISES MÍNIMAS</b>                                                                                                                                                                                            |                                  |
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                                                               | Presença                         |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                                                                  | 99%                              |
| 2.3 Características sensoriais                                                                                                                                                                                        | Próprias                         |
| 2.3.1 Aspecto                                                                                                                                                                                                         | Massa torrada sem recheio        |
| 2.3.2 Cor                                                                                                                                                                                                             | Característica                   |
| 2.3.3 Odor/ Sabor                                                                                                                                                                                                     | Característico de limão          |
| 2.3.4 Textura                                                                                                                                                                                                         | Crocante/ macia                  |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades)                                                                                                                                   | Ausência (crítico)               |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                                                                                                                                                                             | Conforme critérios da RDC 623/22 |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 50 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                                        |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.5.1 Elementos histológicos estranhos ao produto                                                                                                                      | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.5.2 Outras falhas (descrever)                                                                                                                                        | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.5.3 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana                                                                                                            | Máximo 225 fragmentos na porção analisada (crítico)                 |
| 2.6 Características físico-químicas                                                                                                                                    |                                                                     |
| 2.6.1 Gorduras totais                                                                                                                                                  | Mínimo 12g/100g (crítico)                                           |
| 2.6.2 Gorduras trans                                                                                                                                                   | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6.3 Proteínas                                                                                                                                                        | Máximo 1,0g/100g (crítico)                                          |
| 2.6.4 Umidade                                                                                                                                                          | Máximo 5,0 g/100g (crítico)                                         |
| 2.7 Características microbiológicas                                                                                                                                    |                                                                     |
| 2.7.1 <i>Escherichia coli</i> /g                                                                                                                                       | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| 2.7.2 <i>Salmonella</i> /25g                                                                                                                                           | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                               |
| 2.7.4 Bolores e leveduras UFC/g                                                                                                                                        | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> )                 |
| <b>3. VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                                        |                                                                     |
| 3.1 Mínimo de 7 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora.                                                                                                  |                                                                     |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                   |                                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Pacote plástico</b> laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou <b>pacote plástico</b> transparente ou <b>embalagem plástica biodegradável</b> |                                                                     |
| 4.2 Capacidade: de 25 a 50g                                                                                                                                            |                                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                                       |                                                                     |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> - opcional                                                                                                                              |                                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Display de papel</b> duplex ou <b>cartucho de papel</b> duplex ou <b>pacote plástico</b> transparente                                                     |                                                                     |
| 5.2 Capacidade: máximo 15 unidades                                                                                                                                     |                                                                     |
| <b>6. EMBALAGEM TERCIÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                  |                                                                     |
| 6.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.                    |                                                                     |
| 6.2 Capacidade: Máximo 6 kg                                                                                                                                            |                                                                     |
| 6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).             |                                                                     |
| <b>7. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                                  |                                                                     |
| 7.1 IN 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S                                                                                                                        |                                                                     |
| 7.2 RDC Nº 724, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                 |                                                                     |
| 7.3 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                                         |                                                                     |
| 7.4 RDC 711, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                      |                                                                     |
| 7.5 IN 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S                                                                                                                        |                                                                     |
| 7.6 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                                       |                                                                     |

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.1: ±2,4g/100 g; 2.6.3: ±0,1g/100g, 2.6.4: ±1g/100; 2.7.1: ± 100 mcg/Kg; 2.7.2: ± 10 mcg/Kg.

**PRODUTO**

**BISCOITO SEQUILHOS SABOR MARACUJÁ**

**CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** Biscoito doce tipo sequilhos sabor maracujá obtido pela mistura de farinha (s), amido (s) e ou fécula (s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não.

**Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.

**Não deve conter:** soja (exceto lecitina de soja e/ou óleo de soja), proteínas, gordura vegetal hidrogenada e nem quaisquer substâncias, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

**Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**2. ANÁLISES MÍNIMAS**

|                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE | Presença |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 51 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                     |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                | 99%                                                                 |
| 2.3 Características sensoriais                                                      | Próprias                                                            |
| 2.3.1 Aspecto                                                                       | Massa torrada sem recheio                                           |
| 2.3.2 Cor                                                                           | Característica                                                      |
| 2.3.3 Odor/ Sabor                                                                   | Característico de maracujá                                          |
| 2.3.4 Textura                                                                       | Crocante/ macia                                                     |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana (pesquisa de parasitos e sujidades) | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                                           | Conforme critérios da RDC 623/22                                    |
| 2.5.1 Elementos histológicos estranhos ao produto                                   | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.5.2 Outras falhas (descrever)                                                     | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.5.3 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana                         | Máximo 225 fragmentos na porção analisada (crítico)                 |
| 2.6 Características físico-químicas                                                 |                                                                     |
| 2.6.1 Gorduras totais                                                               | Mínimo 12g/100g (crítico)                                           |
| 2.6.2 Gorduras trans                                                                | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6.3 Proteínas                                                                     | Máximo 1,0g/100g (crítico)                                          |
| 2.6.4 Umidade                                                                       | Máximo 5,0 g/100g (crítico)                                         |
| 2.7 Características microbiológicas                                                 |                                                                     |
| 2.7.1 <i>Escherichia coli</i> /g                                                    | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| 2.7.2 <i>Salmonella</i> /25g                                                        | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                               |
| 2.7.3 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g                                       | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )                   |
| 2.7.4 Bolores e leveduras UFC/g                                                     | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> )                 |

**3.VALIDADE E FABRICAÇÃO**

3.1 Mínimo de 7 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora.

**4. EMBALAGEM PRIMÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Tipo: **Pacote plástico** laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou **pacote plástico** transparente ou **embalagem plástica biodegradável**

4.2 Capacidade: de 25 a 50g

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

**5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA** - opcional

5.1 Tipo: **Display de papel duplex** ou **cartucho de papel duplex** ou **pacote plástico** transparente

5.2 Capacidade: máximo 15 unidades

**6. EMBALAGEM TERCIÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Tipo: **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Capacidade: Máximo 6 kg

6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

**7. REFERÊNCIAS**

7.1 IN 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S

7.2 RDC N° 724, de 1º de julho de 2022

7.3 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.

7.4 RDC 711, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S.

7.5 IN 160, de 1º de julho de 2022 – ANVISA/M.S

7.6 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.1: ±2,4g/100 g; 2.6.3: ±0,1g/100g; 2.6.4: ±1g/100; 2.7.1: ± 100 mcg/Kg; 2.7.2: ± 10 mcg/Kg

**PRODUTO**

**SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL - EMBALAGEM INDIVIDUAL**

**1. CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** O suco de maçã é a bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da maçã (*Pyrus malus*, L.), através de processo tecnológico adequado, na sua concentração natural, sem adição de



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 52 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

açúcar, destinado ao consumo direto. As frutas deverão ser maduras, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais e em perfeito estado de conservação.

**Não pode conter:** Proteína, substâncias estranhas à fruta de origem, corantes de qualquer natureza, conservantes, aromatizantes e açúcar.

**Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**2. ANÁLISES MÍNIMAS**

|                                                                                                 |                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                         | presença                                                                                |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                            | 99%                                                                                     |
| 2.3 Variações de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10dias e 55° C/5dias | < 0,5 unidades de pH (crítico)                                                          |
| 2.4 Incubação a 35° C/10 dias                                                                   | Sem alteração (crítico)                                                                 |
| 2.5 Incubação a 55°C/5 dias                                                                     | Sem alteração (crítico)                                                                 |
| 2.6 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                 | Ausência (crítico)                                                                      |
| 2.7 Falhas em boas práticas de fabricação                                                       | Conforme critérios da RDC 623/22                                                        |
| 2.7.1 Elementos histológicos estranhos ao produto (incluindo soja)                              | Ausência (crítico)                                                                      |
| 2.7.2 Outras falhas (descrever)                                                                 | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22) |
| 2.8 Proteínas                                                                                   | Ausência (crítico)                                                                      |
| 2.9 Características sensoriais                                                                  | Característico de maçã                                                                  |
| 2.9.1 Aspecto                                                                                   | Líquido                                                                                 |
| 2.9.2 Cor                                                                                       | Branco a translúcido                                                                    |
| 2.9.3 Sabor                                                                                     | Característico de maçã                                                                  |
| 2.9.4 Aroma                                                                                     | Característico de maçã                                                                  |
| 2.10 Sólidos solúveis em °Brix, a 20 °C                                                         | Mínimo 10,5° Brix (crítico)                                                             |
| 2.11 Acidez total expressa em ácido málico                                                      | Mínimo 0,12g/100g (crítico)                                                             |
| 2.12 Açúcares totais naturais da maçã                                                           | Máximo 13,5 g/100 g (crítico)                                                           |
| 2.13 Acidez volátil em ácido acético                                                            | Máximo 0,04 g/100 g (crítico)                                                           |
| 2.14 Ácido sórbico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio.                                  | Ausência (crítico)                                                                      |
| 2.15 Ácido benzóico e/ou seus sais de sódio, potássio e cálcio.                                 | Ausência (crítico)                                                                      |
| 2.16 Contaminante Inorgânico – Arsênio                                                          | Máximo 0,10 mg/kg (crítico)                                                             |
| 2.17 Contaminante Inorgânico – Chumbo                                                           | Máximo 0,05 mg/kg (crítico)                                                             |
| 2.18 Contaminante Inorgânico – Cádmi                                                            | Máximo 0,05 mg/kg (crítico)                                                             |
| 2.19 <i>Escherichia coli</i> /mL                                                                | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                                     |
| 2.20 Salmonella /25ml                                                                           | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                                                   |

**3.VALIDADE E FABRICAÇÃO**

3.1 Mínima de 7 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora.

**4. EMBALAGEM PRIMÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Tipo: **Embalagem cartonada** asséptica, material atóxico, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal ou **embalagem pouch** (filme de polietileno), contendo canudo envolto em plástico e acoplado à embalagem.

4.2 Capacidade: Mínimo 200mL – máximo 250mL

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

**5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Tipo: **Bandejas de papelão** reforçado, vedadas com plástico, contendo no máximo 30 (trinta) unidades cada para embalagem cartonada asséptica ou **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência

5.2 Capacidade: Máximo 30 unidades



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 53 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

**6. REFERÊNCIAS**

6.1 RDC 722/2022 – ANVISA/M.S. / IN 160/2022 – ANVISA/M.S.

6.2 RDC 724/2022 – ANVISA/M.S. / IN 161/2022 – ANVISA/M.S.

6.3 RDC 623/2022 – ANVISA/M.S.

6.4 IN 37 – 01/10/2018 - MAPA

6.5 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.12:  $\pm 2,7$  g/100g; 2.16:  $\pm 0,01$  mg/Kg e 2.17:  $\pm 0,005$  mg/Kg; 2.18:  $\pm 0,005$  mg/Kg.

**PRODUTO**

**BEBIDA À BASE DE SOJA (ALIMENTO COM SOJA) – SABOR PÊSSEGO**

**1. CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** É o produto obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de pêssego, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação.

**Pode conter:** suco concentrado de maçã, vitaminas, minerais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação, todos declarados no rótulo (desde que não descaracterizem o produto).

**Não pode conter:** conservantes, corantes artificiais, lactose e colesterol, por ser de origem vegetal.

**Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser acondicionado em embalagem que garanta estabilidade ao produto em temperatura ambiente. Proveniente de estabelecimento sob Inspeção Oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**PRODUTO**

**BEBIDA À BASE DE SOJA (ALIMENTO COM SOJA) – SABOR UVA**

**1. CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** É o produto obtido a partir do extrato de soja (integral e/ou desengordurado) e/ou proteína concentrada de soja e/ou proteína isolada de soja e/ou proteína texturizada de soja e/ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Deve ser adicionado de água, açúcar, suco concentrado de uva, além de outras substâncias alimentícias permitidas pela legislação.

**Pode conter:** suco concentrado de maçã, vitaminas, minerais e outros componentes alimentícios permitidos na legislação, todos declarados no rótulo (desde que não descaracterizem o produto).

**Não pode conter:** conservantes, corantes artificiais, lactose e colesterol, por ser de origem vegetal.

**Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser acondicionado em embalagem que garanta estabilidade ao produto em temperatura ambiente. Proveniente de estabelecimento sob Inspeção Oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**2. ANÁLISES MÍNIMAS**

|                                                                                                   |                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                           | Presença                                                            |
| 2.2 Variações de pH entre as unidades não incubadas e as incubadas a 35° C/10 dias e 55° C/5 dias | < 0,5 unidades de pH (crítico)                                      |
| 2.3 Incubação a 55°C por 5 dias                                                                   | Sem alteração (crítico)                                             |
| 2.4 Incubação a 35-37° C/10 dias                                                                  | Sem alteração (crítico)                                             |
| 2.5 Peso líquido declarado no rótulo                                                              | 99%                                                                 |
| 2.6 Características sensoriais                                                                    | Próprias                                                            |
| 2.6.1 Aspecto                                                                                     | Consistência líquida                                                |
| 2.6.2 Cor                                                                                         | Característico da fruta                                             |
| 2.6.3 Sabor                                                                                       | Característico da fruta                                             |
| 2.6.4 Odor                                                                                        | Característico da fruta                                             |
| 2.7 Matéria estranha prejudicial à saúde                                                          | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.8 Falhas em boas práticas de fabricação – descrever                                             | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.8.1 Elementos histológicos estranhos ao produto                                                 | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.9 Características físico-químicas                                                               |                                                                     |

**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 54 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 2.9.1 Proteínas totais               | Mínimo 0,30g/100g (tolerável)       |
| 2.9.2 Lactose                        | Ausência (crítico)                  |
| 2.9.3 Sódio                          | Máximo 50,0mg/100g (crítico)        |
| 2.10 Contaminantes inorgânicos       |                                     |
| 2.10.1 Arsênio total                 | Máximo 0,05mg/kg (crítico)          |
| 2.10.2 Cádmio                        | Máximo 0,02mg/kg (crítico)          |
| 2.10.3 Chumbo                        | Máximo 0,05mg/kg (crítico)          |
| 2.11 Características microbiológicas |                                     |
| 2.11.1 Enterobacteriaceae/mL         | n(5) c(1) m(10) M(10 <sup>2</sup> ) |
| 2.11.2 Salmonella /25mL              | n(10) c(0) m(Aus) M(-)              |
| 2.11.3 Bolores e leveduras UFC/g     | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> ) |

### 3. VALIDADE E FABRICAÇÃO

3.1 Validade mínima de 9 meses a contar da data de recebimento na Unidade Armazenadora.

### 4. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Tipo: **Cartonada asséptica** (laminada: papel – alumínio - polietileno)

4.2 Capacidade: Máximo 1 litro

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)

### 5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Tipo: **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência

5.2 Capacidade: Máximo 12 unidades

5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

### 6. REFERÊNCIAS

6.2 RDC N° 724, de 1° de julho de 2022

6.3 IN N° 161, de 1° de julho de 2022

6.4 IN N° 160, de 1° de julho de 2022

6.5 Portaria N° 123, de 13 de maio de 2021

6.6 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.9.1: ±0,06g/100g; 2.9.3: ±10mg/100g; 2.10.1: ±0,005mg/kg; 2.10.2: ±0,002mg/kg; 2.10.3: ±0,005mg/kg.

## PRODUTO

### BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE – SEM LACTOSE

#### 1. CARACTERIZAÇÃO

**Descrição:** É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo integral (mínimo de 30%, conforme o disposto na RDC nº 493/2021), cacau e outros ingredientes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto).

**Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. **Pode conter:** soja, arroz, milho e outros ingredientes permitidos na legislação. **Não pode conter:** lactose, corantes artificiais e aromatizantes artificiais.

**Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação.

#### 2. ANÁLISES MÍNIMAS

|                                                                         |                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE | Presença                                                                                           |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                    | 99%                                                                                                |
| 2.3 Características sensoriais                                          |                                                                                                    |
| 2.3.1 Aspecto                                                           | Formato íntegro                                                                                    |
| 2.3.2 Textura                                                           | Crocante (percepção de ruído na primeira mordida) e aerada (percepção de absorção de água na boca) |
| 2.3.3 Sabor                                                             | Característico de biscoito de chocolate, doce                                                      |
| 2.3.4 Aroma                                                             | Característico, adocicado                                                                          |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                         | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                               | Conforme critérios da RDC 623/22                                                                   |

**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 55 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

|                                                             |                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.5.1 Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana | 225 em 225 g de produto (crítico)                                                      |
| 2.5.2 Amidos e elementos histológicos estranhos             | Ausência (crítico)                                                                     |
| 2.5.3 Outras falhas – descrever                             | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha de acordo com a RDC 623/22) |
| 2.5.4 Elementos histológicos identificadores de componentes | Presença (crítico)                                                                     |
| <b>2.6 Características físico-químicas</b>                  |                                                                                        |
| 2.6.1 Umidade                                               | Máximo 3,2g/100g (crítico)                                                             |
| 2.6.2 Gordura total                                         | Máximo 12,0g/100g (crítico)                                                            |
| 2.6.3 Gordura trans                                         | Ausência (crítico)                                                                     |
| 2.6.4 Lactose                                               | Máximo 100,0mg/100g (crítico)                                                          |
| <b>2.7 Características microbiológicas</b>                  |                                                                                        |
| 2.7.1 Escherichia coli/g                                    | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                                    |
| 2.7.2 Salmonella/25g                                        | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                                                  |
| 2.7.4 Bolores e leveduras UFC/g                             | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> )                                    |

### 3 VALIDADE E FABRICAÇÃO

3.1 Validade mínima de 6 meses a contar o recebimento na unidade armazenadora.

### 4. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Tipo: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou embalagem biodegradável

4.2 Capacidade: Mínimo 250g – máximo 1kg

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

### 5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

5.1 Tipo: **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência

5.2 Capacidade: Máximo 10 kg

5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

### 6. REFERÊNCIAS

6.1 RDC 711/2022 – ANVISA/MS

6.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS

6.3 RDC 715/2022 – ANVISA/MS

6.4 RDC 722/2022, de 1º de julho de 2022 - IN 160/2022 (ANVISA/MS)

6.5 RDC 724/2022, de 1º de julho de 2022 - IN 161/2022 (ANVISA/MS)

6.6 Codex Alimentarius Committee on Nutrition e Food for Special Dietary 2004

6.7 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

6.8 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6.1: ±0,64g/100g; 2.6.2: ±2,4g/100g; 2.6.4: ±20 mg/100 g;

### PRODUTO

#### LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO SEM LACTOSE

#### 1. CARACTERIZAÇÃO

**Descrição:** É o produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados, necessitando apenas de adição de água para o seu preparo, deve ser especialmente processado ou elaborado para eliminar ou reduzir o conteúdo de lactose, tornando-se adequado para a utilização em dietas de indivíduos com condições que requerem restrição de lactose. Deve apresentar fácil preparo por diluição em água potável e fluidez característica da bebida.

**Pode conter:** somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrem modificações originadas por um processo tecnologicamente adequado.

**Não pode conter:** Lactose, aromatizantes artificiais e coadjuvantes de tecnologia/elaboração com exceção dos gases inertes, nitrogênio e dióxido de carbono para o envase.

**Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 56 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

| 2. ANÁLISES MÍNIMAS                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                                                                                          | Presença                                                                            |
| 2.2 Certificado de Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE)                                                                                                                                                                           | Presença                                                                            |
| 2.3 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                                                                                             | 99%                                                                                 |
| 2.4 Características sensoriais ( <i>Antes do preparo</i> )                                                                                                                                                                                       |                                                                                     |
| 2.4.1 Aspecto                                                                                                                                                                                                                                    | Pó uniforme sem grumos                                                              |
| 2.4.2 Cor                                                                                                                                                                                                                                        | Branco amarelado                                                                    |
| 2.5 Características sensoriais (Pós preparo)                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |
| 2.5.1 Aspecto                                                                                                                                                                                                                                    | Agradável, não rançoso                                                              |
| 2.5.2 Cor                                                                                                                                                                                                                                        | Branco amarelado                                                                    |
| 2.5.3 Odor                                                                                                                                                                                                                                       | Agradável, não rançoso                                                              |
| 2.5.4 Sabor                                                                                                                                                                                                                                      | Agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído                                  |
| 2.6 Rendimento após preparo                                                                                                                                                                                                                      | Mínimo de 40 porções de 200 mL de leite fluído para 1 kg de produto em pó (crítico) |
| 2.7 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                                                                                                                                                                  | Ausência (crítico)                                                                  |
| 2.8 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação                                                                                                                                                                      | conforme critérios da RDC 623/22                                                    |
| 2.8.1 Elementos histológicos estranhos                                                                                                                                                                                                           | Ausência (crítico)                                                                  |
| 2.8.2. Outras falhas - descrever                                                                                                                                                                                                                 | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22)                 |
| 2.9 Fluidez característica de bebida                                                                                                                                                                                                             | Presença                                                                            |
| 2.10 Separação de fases (em 30 minutos após o preparo)                                                                                                                                                                                           | Ausência                                                                            |
| 2.11 Umidade                                                                                                                                                                                                                                     | Máximo 5,0 g/100g (crítico)                                                         |
| 2.12 Gordura total                                                                                                                                                                                                                               | Mínimo 26,0g/100g (crítico)                                                         |
| 2.13 Proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m)                                                                                                                                                                                    | Mínimo 34,0 g/100g (crítico)                                                        |
| 2.14 Lactose                                                                                                                                                                                                                                     | Máximo 100,0mg/100g (crítico)                                                       |
| 2.15 Acidez em NaOH 0,1 N / 10 g sólidos não gordurosos (SNG)                                                                                                                                                                                    | Máximo 18,0 ml/10 g de SNG (crítico)                                                |
| 2.16 Aflatoxina M1                                                                                                                                                                                                                               | Máximo 5,0mcg/kg (crítico)                                                          |
| 2.17 Aeróbios mesófilos/g                                                                                                                                                                                                                        | n(5) c(2) m (3x10 <sup>4</sup> ) M(1x10 <sup>5</sup> )                              |
| 2.18 Salmonella/25g                                                                                                                                                                                                                              | n(10) c(0) m (Aus) M(-)                                                             |
| 2.19 Estafilococcus coagulase positiva/g                                                                                                                                                                                                         | n(5) c(1) m (10) M(10 <sup>2</sup> )                                                |
| 2.20 Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)                                                                                                                                                                                                        | n(5) c(0) m (Aus) M(-)                                                              |
| 2.21 Enterobacteriaceae/g                                                                                                                                                                                                                        | n(5) c(0) m (10) M(-)                                                               |
| 3. VALIDADE E FABRICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
| 3.1 Validade mínima de 9 meses a contar o recebimento na unidade armazenadora.                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
| 4. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Pacote plástico</b> laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou <b>Pote plástico</b> rígido moldado (com tampa e lacre) ou <b>Lata</b> (folha de flandres - c/ tampa e lacre) ou <b>embalagem plástica biodegradável</b> |                                                                                     |
| 4.2 Capacidade: Máximo 1 kg                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)                                                                                                                                         |                                                                                     |
| 5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                                                                                                  |                                                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência                                                                                               |                                                                                     |
| 5.2 Capacidade: Máximo 10 kg                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |
| 5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).                                                                                       |                                                                                     |
| 6. REFERÊNCIAS                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |
| 6.1 IN 53 – 01/10/2018 – MAPA                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |
| 6.2 IN 161 – 01/07/2022– ANVISA/M.S.                                                                                                                                                                                                             |                                                                                     |
| 6.3 RDC 724 – 01/07/2022– ANVISA/M.S.                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
| 6.4 RDC 623 – 09/03/2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 57 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6.5 RDC 727 – 01/07/2022- ANVISA/M.S.                                                                                                                                                      |
| 6.6 RDC 722 –01/07/2022- ANVISA/M.S.                                                                                                                                                       |
| 6.7 RDC 715 - 06/07/2022 - ANVISA/M.S                                                                                                                                                      |
| 6.8 IN 160 – 01/07/2022 - ANVISA/M.S.                                                                                                                                                      |
| 6.9 Decreto nº 9.013, de 29/03/2017 - Lei nº 1.283, de 18/12/1950 - Lei nº 7.889, de 23/11/1989                                                                                            |
| 6.10 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                                                          |
| Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.11: $\pm 1$ g/100g; 2.12: $\pm 5,2$ g/100g; 2.13: $\pm 6,8$ g/100 g; 2.14: $\pm 20$ mg/100g; 2.16: $\pm 0,5$ mcg/Kg. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUTO</b><br><b>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO - SEM GLÚTEN</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                    |
| <b>1. CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                    |
| <b>Descrição:</b> Biscoito de massa alimentícia de polvilho tem sua massa preparada por processo mecânico ou manual. Possui adição de polvilho, gordura vegetal (SEM GORDURA TRANS), ovos, leite e/ou água e sal, além de poder conter outros ingredientes permitidos por legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto).<br><b>Apresentação:</b> Devem ser apresentados no formato de rosca (circular), palito ou formato esférico (bolinha).<br><b>Não pode conter:</b> corantes artificiais, glúten e aromatizantes artificiais.<br><b>Boas Práticas de Fabricação:</b> O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. |                                                                                                    |
| <b>2. ANÁLISES MÍNIMAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                    |
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | presença                                                                                           |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 99%                                                                                                |
| 2.3 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.4 Falhas em boas práticas de fabricação:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | conforme critérios da RDC 623/22                                                                   |
| 2.4.1. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | máximo 225 fragmentos na porção analisada (crítico)                                                |
| 2.4.2 Outras falhas – descrever                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22)                                |
| 2.5. Elementos histológicos estranhos ao produto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.6 Características sensoriais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Próprias                                                                                           |
| 2.6.1 Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Formato íntegro                                                                                    |
| 2.6.2 Textura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | crocante (percepção de ruído na primeira mordida) e aerada (percepção de absorção de água na boca) |
| 2.6.3 Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | característico                                                                                     |
| 2.6.4 Aroma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | característico                                                                                     |
| 2.8 Gordura total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | mínimo 8,0g/ 100g (crítico)                                                                        |
| 2.9 Gordura trans                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.10 Glúten/Gliadina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | máximo 20,0 mg/kg (crítico)                                                                        |
| 2.11 Parâmetros microbiológicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                    |
| 2.11.1 <i>Escherichia coli</i> NMP/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                                                |
| 2.11.2 <i>Salmonella</i> /25g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                                                              |
| 2.11.3 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )                                                  |
| 2.11.4 Bolores e leveduras UFC/g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> )                                                |
| 2.11.5 <i>Estafilococcus coagulase positiva</i> /g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )                                                  |
| 2.12 Contaminantes inorgânicos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                    |
| 2.12.1 Aflatoxinas B1 + B2 + G1 + G2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | máximo 5 mcg/Kg (crítico)                                                                          |
| <b>3. VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                    |
| 3.1 Mínima de 4 meses a contar o recebimento na unidade armazenadora                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                    |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                    |
| 4.1 Tipo: <b>Pacote plástico</b> laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou <b>pacote plástico</b> transparente ou <b>embalagem plástica biodegradável</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |
| 4.2 Capacidade: 25-50g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 58 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)

**5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - opcional**

5.1 Tipo: **Display de papel duplex** ou **cartucho de papel duplex** ou **pacote plástico** transparente

5.2 Capacidade: máximo 15 unidades

**6. EMBALAGEM TERCIÁRIA** (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

6.1 Tipo: **Caixa de papelão** (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) Lacrada com fita adesiva de alta aderência.

6.2 Capacidade: Máximo 3 kg

6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca).

**7. REFERÊNCIAS**

7.1 RDC 722/2022 - IN 160/2022 - ANVISA/MS

7.2 RDC 724/2022 - IN 161/2022 - ANVISA/MS

7.4 *Codex Alimentarius - Committee on Nutrition e Food for Special Dietary, 2015*

7.5 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7:  $\pm 1.0$  g/100g; 2.8:  $\pm 1.6$  g/100g; 2.10:  $\pm 4,0$ mg/kg; 2.12.1:  $\pm 0,5$  mcg/Kg.

**PRODUTO**

**MACARRÃO DE ARROZ SEM GLÚTEN – TIPO ESPAGUETE**

**1. CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** Macarrão ou massa alimentícia de arroz, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado ou não de ovos e de outras substâncias permitidas, submetido a processos tecnológicos adequados.

**Apresentação:** deve ser do tipo espaguete número 8.

**Pode conter:** outros componentes alimentícios permitidos na legislação (desde que declarados e que não descaracterizem o produto).

**Não pode conter:** trigo e seus derivados, glúten, conservantes e corantes artificiais.

**Boas Práticas de Fabricação:** O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.

**2. ANÁLISES MÍNIMAS**

|                                                                             |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE     | presença                                                                                |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                        | 99%                                                                                     |
| 2.3 Características sensoriais (após cocção)                                | próprias                                                                                |
| 2.3.1 Aspecto                                                               | consistência firme                                                                      |
| 2.3.2 Cor                                                                   | Amarelado                                                                               |
| 2.3.3 Sabor                                                                 | característico                                                                          |
| 2.3.4 Odor                                                                  | característico                                                                          |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                             | ausência (crítico)                                                                      |
| 2.5 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação | Conforme critérios da RDC 623/22                                                        |
| 2.5.1. Elementos histológicos estranhos ao produto                          | Ausência                                                                                |
| 2.5.2. Ácaros                                                               | máximo 5 ácaros na porção analisada (crítico)                                           |
| 2.5.3 Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas          | 225 em 225g (crítico)                                                                   |
| 2.5.4. Outras falhas - descrever                                            | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22) |
| 2.6 Glúten/Gliadina                                                         | Máximo 20,0 mg/kg (crítico)                                                             |
| 2.7 Cocção em água, conforme indicado no rótulo                             | Positiva                                                                                |
| 2.8 Contaminante inorgânico – Arsênio                                       | Máximo 0,20 mg/kg (crítico)                                                             |
| 2.9 Contaminante inorgânico – Chumbo                                        | Máximo 0,20 mg/kg (crítico)                                                             |
| 2.10 Contaminante inorgânico – Cádmi                                        | Máximo 0,40 mg/kg (crítico)                                                             |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 59 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                            |                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 2.11 Desoxinivalenol (DON)                                                                                                                                 | Máximo 750 mcg/kg                                   |
| 2.12 <i>Escherichia coli</i> NMP/g                                                                                                                         | n(5) c(3) m(5x10) M(10 <sup>2</sup> )               |
| 2.13 <i>Estafilococcus coagulase</i> positiva/g                                                                                                            | n(5) c(2) m(10 <sup>3</sup> ) M(5x10 <sup>3</sup> ) |
| 2.15 <i>Bacillus cereus</i> presuntivo/g                                                                                                                   | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(5x10 <sup>3</sup> ) |
| <b>3. VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                            |                                                     |
| 3.1 Validade mínima de 10 meses a contar a data de recebimento na Unidade Armazenadora                                                                     |                                                     |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                       |                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Pacote plástico</b> de polietileno ou <b>embalagem plástica biodegradável</b> , atóxico, resistente, transparente, termosoldado               |                                                     |
| 4.2 Capacidade: 500g.                                                                                                                                      |                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                           |                                                     |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                     |                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão ondulado duplo e reforçado para embarque) Lacrada com fita adesiva de alta aderência.          |                                                     |
| 5.2 Capacidade: Máximo 10kg                                                                                                                                |                                                     |
| 5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca). |                                                     |
| <b>6. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                      |                                                     |
| 6.1 IN nº161/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                              |                                                     |
| 6.2 RDC nº623/2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                           |                                                     |
| 6.3 IN nº160/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                              |                                                     |
| 6.4 RDC nº711/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                             |                                                     |
| 6.5 Codex Alimentarius Committee on Nutrition e Food for Special Dietary, 2004                                                                             |                                                     |
| 6.6 RDC nº 722/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                            |                                                     |
| 6.7 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                           |                                                     |
| 6.8 RDC 724 – 01/07/2022– ANVISA/M.S.                                                                                                                      |                                                     |

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.6: ±4,0 mcg/kg; 2.8 ±0,02 mg/kg; 2.9: ±0,02 mg/kg; 2.10: ±0,04 mg/kg; 2.11: ±75mcg/kg.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| PRODUTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |
| <b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA – PTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                      |
| <b>1. CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                      |
| <b>Descrição:</b> Proteína Texturizada de Soja é o produto proteico obtido da espécie <i>Glycine max</i> L, dotado de integridade estrutural identificável, de modo a que cada unidade suporte hidratação e cozimento, obtida por fiação e extrusão termoplástica, a partir de uma ou mais das seguintes matérias-primas: proteína isolada de soja, proteína concentrada de soja e farinha desengordurada de soja. |                                                      |
| <b>Apresentação:</b> Deve ser do tamanho pequena ou média.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      |
| <b>Não pode conter:</b> aromatizantes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                      |
| <b>Boas Práticas de Fabricação:</b> O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação.                                                                                                                                                                                                                                            |                                                      |
| <b>2. ANÁLISES MÍNIMAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                      |
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com normas da CONTRATANTE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Presença                                             |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 99%                                                  |
| 2.3 Características sensoriais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                      |
| 2.3.1 Cor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Própria                                              |
| 2.3.2 Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Grânulos, cubos, pó de granulações diversas e outras |
| 2.3.3 Odor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Próprio                                              |
| 2.4 Características químicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                      |
| 2.4.1 Proteínas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Mínimo 50g/100g (crítico)                            |
| 2.4.2 Umidade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Máximo 8g/100g (crítico)                             |
| 2.4.3 Gorduras totais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Máximo 2g/100g (crítico)                             |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 60 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                         |                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.4.4 Ácido sórbico ou seus sais                                                                                                                        | Máximo de 0,6g/100g (tolerável em produto pré-hidratado)            |
| 2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                                                                         | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6 Falhas em boas práticas de fabricação                                                                                                               | Conforme critérios da RDC 623/22                                    |
| 2.6.1. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana                                                                                            | Conforme critérios da RDC 623/22 (crítico)                          |
| 2.6.2 Outras falhas – descrever                                                                                                                         | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.7 Características microbiológicas                                                                                                                     |                                                                     |
| 2.7.1 <i>Escherichia coli</i> Ig                                                                                                                        | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| 2.7.2 <i>Salmonella</i> spp/ 25g                                                                                                                        | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                               |
| <b>3. VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                         |                                                                     |
| 3.1 Validade mínima de 8 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora                                                                           |                                                                     |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                    |                                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Pacote plástico</b> de polietileno ou <b>embalagem plástica biodegradável</b> , atóxico, resistente, transparente termosoldado             |                                                                     |
| 4.2 Capacidade: Máximo de 500g                                                                                                                          |                                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato e peso)                                               |                                                                     |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                  |                                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência      |                                                                     |
| 5.2 Capacidade: Máximo 2 kg                                                                                                                             |                                                                     |
| 5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo tamanho formato peso e marca). |                                                                     |
| <b>6. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                   |                                                                     |
| 6.1 RDC 724/2022 – ANVISA/M.S. / IN 161/2022 – ANVISA/M.S.                                                                                              |                                                                     |
| 6.2 RDC 268/2005 - ANVISA/M.S.                                                                                                                          |                                                                     |
| 6.4 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                        |                                                                     |
| 6.5 IN Nº 161, de 1º de julho de 2022                                                                                                                   |                                                                     |
| 6.6 Resolução Nº 14, de 28 de junho de 1978                                                                                                             |                                                                     |

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico: 2.4.1: ± 10g/100g; 2.4.2: ±1.6g/100g; 2.4.3: ±0.4g/100g; 2.4.4: ±0.12g/100g

|                                                                                                                                                                         |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>PRODUTO</b>                                                                                                                                                          |                                                   |
| <b>LEITE VEGETAL DE AMÊNDOA - BEBIDA VEGETAL DE AMÊNDOA</b>                                                                                                             |                                                   |
| <b>1. CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                |                                                   |
| <b>Descrição:</b> Substância ou mistura de substâncias obtidas da polpa ou de outras partes de vegetais, acrescida ou não de outros ingredientes isentos de sabor.      |                                                   |
| <b>Deve conter:</b> Base de amêndoas                                                                                                                                    |                                                   |
| <b>Pode conter:</b> Outros ingredientes permitidos na legislação (desde que declarados e não descaracterize o produto)                                                  |                                                   |
| <b>Não pode conter:</b> leite de origem animal, lactose, conservante artificial e corante artificial                                                                    |                                                   |
| <b>Boas Práticas de Fabricação:</b> O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. |                                                   |
| <b>2. ANÁLISES MÍNIMAS</b>                                                                                                                                              |                                                   |
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                 | Presença                                          |
| 2.3 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                    | 99%                                               |
| 2.4 Características sensoriais (Pós preparo)                                                                                                                            |                                                   |
| 2.4.1 Aspecto                                                                                                                                                           | Líquido                                           |
| 2.4.2 Cor                                                                                                                                                               | Branco amarelado                                  |
| 2.4.3 Odor                                                                                                                                                              | Agradável, não rançoso                            |
| 2.4.4 Sabor                                                                                                                                                             | Agradável, não rançoso, característico de amêndoa |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 61 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                            |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                                                                            | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação                                                                                | conforme critérios da RDC 623/22                                    |
| 2.6.1 Elementos histológicos estranhos                                                                                                                     | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6.2. Outras falhas - descrever                                                                                                                           | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.7 Fluidez característica de bebida                                                                                                                       | Presença                                                            |
| 2.8 Leite e derivados                                                                                                                                      | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.9 Contaminante inorgânico - Arsênio total                                                                                                                | Máximo 0,05 mg/kg (crítico)                                         |
| 2.10 Contaminante inorgânico - Cádmio                                                                                                                      | Máximo 0,02 mg/kg (crítico)                                         |
| 2.12 Contaminante inorgânico - Cobre                                                                                                                       | Máximo 30 mg/kg (crítico)                                           |
| 2.13 Aflatoxinas B1+B2+G1+G2                                                                                                                               | Máximo 10 mcg/kg (crítico)                                          |
| 2.14 Salmonella/25mL                                                                                                                                       | n(10) c(0) m(Aus) M(-)                                              |
| 2.15 Enterobacteriaceae/mL                                                                                                                                 | n(5) c(1) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| 2.16 Bolores e leveduras/mL                                                                                                                                | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| <b>3. VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                            |                                                                     |
| 3.1 Validade mínima de 7 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora                                                                              |                                                                     |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                       |                                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Cartonada asséptica</b> (laminada: papel – alumínio - polietileno)                                                                            |                                                                     |
| 4.2 Capacidade: Máximo 1 litro                                                                                                                             |                                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)                                                   |                                                                     |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                     |                                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência         |                                                                     |
| 5.2 Capacidade: Máximo 12 unidades                                                                                                                         |                                                                     |
| 5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca). |                                                                     |
| <b>6. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                      |                                                                     |
| 6.1 IN 161 – 01/07/2022– ANVISA/M.S.                                                                                                                       |                                                                     |
| 6.2 RDC 724 – 01/07/2022– ANVISA/M.S.                                                                                                                      |                                                                     |
| 6.3 RDC 623 – 09/03/2022 – ANVISA/M.S.                                                                                                                     |                                                                     |
| 6.4 RDC 722 –01/07/2022- ANVISA/M.S.                                                                                                                       |                                                                     |
| 6.5 IN 160 – 01/07/2022 - ANVISA/M.S.                                                                                                                      |                                                                     |
| 6.6 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                           |                                                                     |

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico: 2.9: ± 0,005 mg/Kg; 2.10: ± 0,002mg/Kg; 2.11: ±0,005 mg/Kg; 2.12: ±3 mg/Kg; 2.13: ±1 mcg/Kg

|                                                                                                                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>PRODUTO</b>                                                                                                                                                          |          |
| <b>LEITE VEGETAL DE AVEIA - BEBIDA VEGETAL DE AVEIA</b>                                                                                                                 |          |
| <b>1. CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                |          |
| <b>Descrição:</b> Substância ou mistura de substâncias obtida da polpa ou de outras partes de vegetais, acrescida ou não de outros ingredientes isentos de sabor        |          |
| <b>Deve conter:</b> aveia                                                                                                                                               |          |
| <b>Pode conter:</b> Outros ingredientes permitidos na legislação (desde que declarados e não descaracterize o produto)                                                  |          |
| <b>Não pode conter:</b> leite de origem animal, lactose, derivados lácteos, conservante artificial, corante artificial.                                                 |          |
| <b>Boas Práticas de Fabricação:</b> O produto deve ser fabricado com base em processos tecnológicos adequados e de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. |          |
| <b>2. ANÁLISES MÍNIMAS</b>                                                                                                                                              |          |
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                 | Presença |
| 2.3 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                    | 99%      |
| 2.4 Características sensoriais (Pós preparo)                                                                                                                            |          |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 62 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                            |                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 2.4.1 Aspecto                                                                                                                                              | Líquido                                                             |
| 2.4.2 Cor                                                                                                                                                  | Branco amarelado                                                    |
| 2.4.3 Odor                                                                                                                                                 | Agradável, não rançoso                                              |
| 2.4.4 Sabor                                                                                                                                                | Agradável, não rançoso, característico de aveia                     |
| 2.5 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                                                                            | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6 Matérias estranhas indicativas de falhas em boas práticas de fabricação                                                                                | conforme critérios da RDC 623/22                                    |
| 2.6.1 Elementos histológicos estranhos                                                                                                                     | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.6.2. Outras falhas - descrever                                                                                                                           | Ausência (crítico ou tolerável, conforme e critérios da RDC 623/22) |
| 2.7 Fluidez característica de bebida                                                                                                                       | Presença                                                            |
| 2.8 Leite e derivados                                                                                                                                      | Ausência (crítico)                                                  |
| 2.9 Contaminante inorgânico - Arsênio total                                                                                                                | Máximo 0,05 mg/kg (crítico)                                         |
| 2.10 Contaminante inorgânico - Cádmio                                                                                                                      | Máximo 0,02 mg/kg (crítico)                                         |
| 2.11 Contaminante inorgânico - Chumbo                                                                                                                      | Máximo 0,05 mg/kg (crítico)                                         |
| 2.12 Salmonella/25mL                                                                                                                                       | n(10) c(0) m(Aus) M(-)                                              |
| 2.13 Enterobacteriaceae/mL                                                                                                                                 | n(5) c(1) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| 2.14 Bolores e leveduras/mL                                                                                                                                | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                 |
| <b>3. VALIDADE E FABRICAÇÃO</b>                                                                                                                            |                                                                     |
| 3.1 Validade mínima de 7 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora                                                                              |                                                                     |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                       |                                                                     |
| 4.1 Tipo: <b>Cartonada asséptica</b> (laminada: papel – alumínio - polietileno)                                                                            |                                                                     |
| 4.2 Capacidade: Máximo 1 litro                                                                                                                             |                                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso)                                                   |                                                                     |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA</b> (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)                                                                     |                                                                     |
| 5.1 Tipo: <b>Caixa de papelão</b> (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência         |                                                                     |
| 5.2 Capacidade: Máximo 12 unidades                                                                                                                         |                                                                     |
| 5.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca). |                                                                     |
| <b>6. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                      |                                                                     |
| 6.1 IN 161 – 01/07/2022– ANVISA/M.S.                                                                                                                       |                                                                     |
| 6.2 RDC 724 – 01/07/2022– ANVISA/M.S.                                                                                                                      |                                                                     |
| 6.3 RDC 722 –01/07/2022- ANVISA/M.S.                                                                                                                       |                                                                     |
| 6.4 IN 160 – 01/07/2022 - ANVISA/M.S.                                                                                                                      |                                                                     |
| 6.5 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                           |                                                                     |

Observação: Tolerância analítica para o parâmetro físico-químico: 2.9: ± 0,005 mg/Kg; 2.10: ± 0,002mg/Kg; 2.11: ±0,005 mg/Kg;

**PRODUTO**

**BISCOITO SABOR CHOCOLATE - SEM GLÚTEN E VEGANO**

**1. CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas isentas de glúten, amidos ou féculas isentas de glúten, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentadas ou não, isento de ingredientes de origem animal.

**Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.

**Deve conter:** Farinha isenta de glúten, cacau em pó ou aroma idêntico ao natural de chocolate

**Pode conter:** Outros ingredientes permitidos na legislação (desde que declarados e não descaracterize o produto)

**Não pode conter:** qualquer ingrediente de origem animal (incluindo aditivos alimentares que contenham matéria prima de origem animal), qualquer ingrediente que contenha glúten, aromatizantes artificiais

**Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação. Deve conter no rótulo o selo de produto vegano.

**2. ANÁLISES MÍNIMAS**



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 63 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                                                                                           | Presença                                                                                           |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                                                                                              | 99%                                                                                                |
| 2.3 Características sensoriais                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                    |
| 2.3.1 Aspecto                                                                                                                                                                                                                                     | Formato íntegro                                                                                    |
| 2.3.2 Textura                                                                                                                                                                                                                                     | Crocante (percepção de ruído na primeira mordida) e aerada (percepção de absorção de água na boca) |
| 2.3.3 Sabor                                                                                                                                                                                                                                       | Característico, doce, chocolate                                                                    |
| 2.3.4 Aroma                                                                                                                                                                                                                                       | Característico, adocicado                                                                          |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                                                                                                                                                                   | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                                                                                                                                                                                                         | Conforme critérios da RDC 623/22                                                                   |
| 2.5.1. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana                                                                                                                                                                                      | 225 em 225 g de produto (crítico)                                                                  |
| 2.5.2 Outras falhas - descrever                                                                                                                                                                                                                   | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)            |
| 2.6 Elementos histológicos identificadores de componentes                                                                                                                                                                                         | Presença (crítico)                                                                                 |
| 2.7 Características físico-químicas                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                    |
| 2.7.1 Umidade                                                                                                                                                                                                                                     | Máximo 5,0g/ 100g (crítico)                                                                        |
| 2.7.2 Gordura total                                                                                                                                                                                                                               | Mínimo 8,0g/ 100g (crítico)                                                                        |
| 2.7.3 Leite e derivados                                                                                                                                                                                                                           | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.7.4 Glúten/ Gliadina                                                                                                                                                                                                                            | Máximo 20,0 mg/kg (crítico)                                                                        |
| 2.7.5 Gordura animal                                                                                                                                                                                                                              | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.8 Características microbiológicas                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                    |
| 2.8.1 Escherichia coli/g                                                                                                                                                                                                                          | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                                                |
| 2.8.2 Salmonella/25g                                                                                                                                                                                                                              | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                                                              |
| 2.8.3 Bacillus cereus presuntivo UFC/g                                                                                                                                                                                                            | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )                                                  |
| 2.8.4 Bolores e leveduras UFC/g                                                                                                                                                                                                                   | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> )                                                |
| <b>3. VALIDADE</b>                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |
| 3.1 Mínima de 6 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora                                                                                                                                                                              |                                                                                                    |
| <b>4. EMBALAGEM PRIMÁRIA (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>                                                                                                                                                                     |                                                                                                    |
| 4.1 Tipo: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou Pacote plástico transparente ou Pacote plástico biodegradável. |                                                                                                    |
| 4.2 Capacidade: 25 - 50g                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                    |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                                                                                                                  |                                                                                                    |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - opcional</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |
| 5.1 Tipo: Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente                                                                                                                                                     |                                                                                                    |
| 5.2 Capacidade: máximo 15 unidades                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |
| <b>6. EMBALAGEM TERCIÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>                                                                                                                                                             |                                                                                                    |
| 6.1 Tipo: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.                                                                                                      |                                                                                                    |
| 6.2 Capacidade: Máximo 6 kg                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                    |
| 6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                                                                       |                                                                                                    |
| <b>7. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                    |
| 7.1 RDC 711/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                    |
| 7.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                    |
| 7.3 RDC 715/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                    |
| 7.4 IN 160, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |
| 7.5 IN 161, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |
| 7.6 RDC N° 724, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                    |
| 7.7 RDC N° 722, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                    |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 64 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

7.7 Codex Alimentarius Committee on Nutrition and Food for Special Dietary, 2004

7.8 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

7.9 Portaria Inmetro nº 248/2008

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.1:  $\pm 1\text{g}/100\text{g}$ , 2.7.2:  $\pm 1,6\text{ g}/100\text{g}$ ; 2.7.4:  $\pm 4\text{ mg}/100\text{g}$ .

**PRODUTO**

**BISCOITO SABOR BAUNILHA - SEM GLÚTEN E VEGANO**

**1. CARACTERIZAÇÃO**

**Descrição:** É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas isentas de glúten, amidos ou féculas isentas de glúten, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentadas ou não, isento de ingredientes de origem animal.

**Apresentação:** Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.

**Deve conter:** Farinha isenta de glúten, baunilha ou aroma idêntico ao natural de baunilha

**Pode conter:** Outros ingredientes permitidos na legislação (desde que declarados e não descaracterize o produto)

**Não pode conter:** qualquer ingrediente de origem animal (incluindo aditivos alimentares que contenham matéria prima de origem animal), qualquer ingrediente que contenha glúten, aromatizantes artificiais

**Boas Práticas de Fabricação:** Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas de Fabricação. Deve conter no rótulo o selo de produto vegano.

**2. ANÁLISES MÍNIMAS**

|                                                                         |                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE | Presença                                                                                           |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                    | 99%                                                                                                |
| 2.3 Características sensoriais                                          |                                                                                                    |
| 2.3.1 Aspecto                                                           | Formato íntegro                                                                                    |
| 2.3.2 Textura                                                           | Crocante (percepção de ruído na primeira mordida) e aerada (percepção de absorção de água na boca) |
| 2.3.3 Sabor                                                             | Característico, doce, baunilha                                                                     |
| 2.3.4 Aroma                                                             | Característico, adocicado                                                                          |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                         | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                               | Conforme critérios da RDC 623/22                                                                   |
| 2.5.1. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana            | 225 em 225 g de produto (crítico)                                                                  |
| 2.5.2 Outras falhas - descrever                                         | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)            |
| 2.6 Elementos histológicos identificadores de componentes               | Presença (crítico)                                                                                 |
| 2.7 Características físico-químicas                                     |                                                                                                    |
| 2.7.1 Umidade                                                           | Máximo 5,0g/ 100g (crítico)                                                                        |
| 2.7.2 Gordura total                                                     | Mínimo 8,0g/ 100g (crítico)                                                                        |
| 2.7.3 Leite e derivados                                                 | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.7.4 Glúten/ Gliadina                                                  | Máximo 20,0 mg/kg (crítico)                                                                        |
| 2.7.5 Gordura animal                                                    | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.8 Características microbiológicas                                     |                                                                                                    |
| 2.8.1 Escherichia coli/g                                                | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                                                                |
| 2.8.2 Salmonella/25g                                                    | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                                                                              |
| 2.8.3 Bacillus cereus presuntivo UFC/g                                  | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )                                                  |
| 2.8.4 Bolores e leveduras UFC/g                                         | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> )                                                |

**3. VALIDADE**

3.1 Mínima de 6 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora

**4. EMBALAGEM PRIMÁRIA** (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)

4.1 Tipo: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou ou Pacote plástico transparente ou Pacote plástico biodegradável.

4.2 Capacidade: 25 - 50g



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 65 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                            |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - opcional</b>                                                                                                                   |
| 5.1 Tipo: Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente                                                               |
| 5.2 Capacidade: máximo 15 unidades                                                                                                                          |
| <b>6. EMBALAGEM TERCIÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>                                                                       |
| 6.1 Tipo: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.                |
| 6.2 Capacidade: Máximo 6 kg                                                                                                                                 |
| 6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca) |
| <b>7. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                       |
| 7.1 RDC 711/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                |
| 7.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                |
| 7.3 RDC 715/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                |
| 7.4 IN 160, de 1º de julho de 2022                                                                                                                          |
| 7.5 IN 161, de 1º de julho de 2022                                                                                                                          |
| 7.7 RDC N° 722, de 1º de julho de 2022                                                                                                                      |
| 7.7 Codex Alimentarius Committee on Nutrition and Food for Special Dietary, 2004                                                                            |
| 7.8 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.                                                              |
| 7.9 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                            |
| Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.1: ±1g/100g, 2.7.2: ± 1,6 g/100g; 2.7.4: ±4 mg/100g.                                |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PRODUTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                    |
| <b>BISCOITO CREAM CRACKER - SEM GLÚTEN E VEGANO</b>                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |
| <b>1. CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                    |
| <b>Descrição:</b> É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas isentas de glúten, amidos ou féculas isentas de glúten, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentadas ou não, isento de ingredientes de origem animal. |                                                                                                    |
| <b>Apresentação:</b> Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme.                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                    |
| <b>Deve conter:</b> Farinha isenta de glúten.                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                    |
| <b>Pode conter:</b> Outros ingredientes permitidos na legislação (desde que declarados e não descaracterize o produto)                                                                                                                                                             |                                                                                                    |
| <b>Não pode conter:</b> qualquer ingrediente de origem animal (incluindo aditivos alimentares que contenham matéria prima de origem animal), qualquer ingrediente que contenha glúten, aromatizantes artificiais                                                                   |                                                                                                    |
| <b>Boas Práticas de Fabricação:</b> Deve ser produzido através de processos tecnológicos adequados e Boas Práticas                                                                                                                                                                 |                                                                                                    |
| <b>2. ANÁLISES MÍNIMAS</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                    |
| 2.1 Especificações de embalagens de acordo com as normas da CONTRATANTE                                                                                                                                                                                                            | Presença                                                                                           |
| 2.2 Peso líquido declarado no rótulo                                                                                                                                                                                                                                               | 99%                                                                                                |
| 2.3 Características sensoriais                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                    |
| 2.3.1 Aspecto                                                                                                                                                                                                                                                                      | Formato íntegro                                                                                    |
| 2.3.2 Textura                                                                                                                                                                                                                                                                      | Crocante (percepção de ruído na primeira mordida) e aerada (percepção de absorção de água na boca) |
| 2.3.3 Sabor                                                                                                                                                                                                                                                                        | Característico, salgado                                                                            |
| 2.3.4 Aroma                                                                                                                                                                                                                                                                        | Característico, salgado                                                                            |
| 2.4 Matéria estranha prejudicial à saúde humana                                                                                                                                                                                                                                    | Ausência (crítico)                                                                                 |
| 2.5 Falhas em boas práticas de fabricação                                                                                                                                                                                                                                          | Conforme critérios da RDC 623/22                                                                   |
| 2.5.1. Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde humana                                                                                                                                                                                                                       | 225 em 225 g de produto (crítico)                                                                  |
| 2.5.2 Outras falhas - descrever                                                                                                                                                                                                                                                    | Ausência (tolerável ou crítico dependendo do tipo de falha, de acordo com a RDC 623/22)            |
| 2.6 Elementos histológicos identificadores de componentes                                                                                                                                                                                                                          | Presença (crítico)                                                                                 |
| 2.7 Características físico-químicas                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                    |
| 2.7.1 Umidade                                                                                                                                                                                                                                                                      | Máximo 5,0g/ 100g (crítico)                                                                        |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 66 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

|                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 2.7.2 Gordura total                                                                                                                                                                                                                               | Mínimo 8,0g/ 100g (crítico)                         |
| 2.7.3 Leite e derivados                                                                                                                                                                                                                           | Ausência (crítico)                                  |
| 2.7.4 Glúten/ Gliadina                                                                                                                                                                                                                            | Máximo 20,0 mg/kg (crítico)                         |
| 2.7.5 Gordura animal                                                                                                                                                                                                                              | Ausência (crítico)                                  |
| 2.8 Características microbiológicas                                                                                                                                                                                                               |                                                     |
| 2.8.1 Escherichia coli/g                                                                                                                                                                                                                          | n(5) c(2) m(10) M(10 <sup>2</sup> )                 |
| 2.8.2 Salmonella/25g                                                                                                                                                                                                                              | n(5) c(0) m(Aus) M(-)                               |
| 2.8.3 Bacillus cereus presuntivo UFC/g                                                                                                                                                                                                            | n(5) c(1) m(10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>3</sup> )   |
| 2.8.4 Bolores e leveduras UFC/g                                                                                                                                                                                                                   | n(5) c(1) m(5x10 <sup>2</sup> ) M(10 <sup>4</sup> ) |
| <b>3. VALIDADE</b>                                                                                                                                                                                                                                |                                                     |
| 3.1 Mínima de 6 meses a contar o recebimento na Unidade Armazenadora                                                                                                                                                                              |                                                     |
| <b>4. PRIMÁRIA (ver item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>                                                                                                                                                                               |                                                     |
| 4.1 Tipo: Pacote plástico laminado metalizado (com tratamento de metalização) ou Pacote plástico – dupla embalagem (externa laminada e protetora plástica transparente interna) ou Pacote plástico transparente ou Pacote plástico biodegradável. |                                                     |
| 4.2 Capacidade: 25 - 50g                                                                                                                                                                                                                          |                                                     |
| 4.3 A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                                                                                                                  |                                                     |
| <b>5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA - opcional</b>                                                                                                                                                                                                         |                                                     |
| 5.1 Tipo: Display de papel duplex ou cartucho de papel duplex ou pacote plástico transparente                                                                                                                                                     |                                                     |
| 5.2 Capacidade: máximo 15 unidades                                                                                                                                                                                                                |                                                     |
| <b>6. EMBALAGEM TERCIÁRIA (ver também item 1. Apresentação da Embalagem e Rótulo)</b>                                                                                                                                                             |                                                     |
| 6.1 Tipo: Caixa de papelão (confeccionada em papelão duplo ondulado e reforçado para embarque) – Lacrada com fita adesiva de alta aderência.                                                                                                      |                                                     |
| 6.2 Capacidade: Máximo 6 kg                                                                                                                                                                                                                       |                                                     |
| 6.3 A capacidade refere-se ao peso do produto. A quantidade total deve ser entregue em embalagens padronizadas (mesmo tipo, tamanho, formato, peso e marca)                                                                                       |                                                     |
| <b>7. REFERÊNCIAS</b>                                                                                                                                                                                                                             |                                                     |
| 7.1 RDC 711/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                                                                                                      |                                                     |
| 7.2 RDC 623/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                                                                                                      |                                                     |
| 7.3 RDC 715/2022 – ANVISA/MS                                                                                                                                                                                                                      |                                                     |
| 7.4 IN 160, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                                |                                                     |
| 7.5 IN 161, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                                |                                                     |
| 7.6 RDC N° 724, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                            |                                                     |
| 7.7 RDC N° 722, de 1º de julho de 2022                                                                                                                                                                                                            |                                                     |
| 7.7 Codex Alimentarius Committee on Nutrition and Food for Special Dietary, 2004                                                                                                                                                                  |                                                     |
| 7.8 Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.                                                                                                                                                    |                                                     |
| 7.9 Portaria Inmetro nº 248/2008                                                                                                                                                                                                                  |                                                     |

Observação: Tolerância analítica para os parâmetros físico-químicos 2.7.1: ±1g/100g, 2.7.2: ± 1,6 g/100g; 2.7.4: ±4 mg/100g.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 67 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**ANEXO II  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

8.O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 04 (quatro) dias úteis, a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital, para o e-mail da Comissão de Contratação: [closeed@fundepar.pr.gov.br](mailto:closeed@fundepar.pr.gov.br)

**1.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL** de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal <https://pncp.gov.br/>, ou o Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUF), elaborado e emitido pelo sítio do GMS Compras Paraná, [www.comprasparana.pr.gov.br](http://www.comprasparana.pr.gov.br) e os documentos abaixo descritos, salvo os que já estejam contemplados e válidos nos referidos certificados:

**1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA:** Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

**1.3 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:** Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

**1.4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**1.4.1** O fornecedor deverá encaminhar:

**1.4.1.1** balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**1.4.1.2** para pessoa jurídica, certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

**1.4.1.3** os documentos exigidos no item 1.4.1.1 serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

**1.4.1.3.1** as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

**1.4.1.4** a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 68 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo  
LG = -----;  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Total  
SG = -----;  
Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

Ativo Circulante  
LC = -----; e  
Passivo Circulante

**1.4.1.5** As empresas, cadastradas ou não no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), deverão apresentar resultado: superior ou igual a 0,5 no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 0.5 no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 0,5 no índice de Liquidez Corrente (LC).

**1.4.1.6** As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

**1.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**1.5.1-** 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) arrematado(s).

**1.5.1.1** Entende-se por compatibilidade das características, quantidades prazos, o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidade de no mínimo 35% (trinta e cinco por cento), em relação à quantidade de bens exigida para cada lote.

**1.5.1.2** Para atendimento do quantitativo exigido no subitem anterior, será permitido o somatório de atestados de capacidade técnica.

**1.5.2. DOCUMENTO INDICADO NO SUBITEM 1.4.8 DO TERMO DE REFERÊNCIA – DESCRITIVO TÉCNICO**

**1.6 DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO, NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES, DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LOGÍSTICA REVERSA DOS PRODUTOS E DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS (Anexo V).**

**Obs.:** Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 69 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

ANEXO III

MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 527/2025 Ano: 2025

DADOS DO FORNECEDOR

|             |                      |                 |
|-------------|----------------------|-----------------|
| Fornecedor: |                      |                 |
| CNPJ/CPF :  | Inscrição Estadual : |                 |
| Endereço :  |                      |                 |
| Bairro:     |                      |                 |
| CEP:        | Cidade:              | Estado:         |
| Telefone:   | Fax:                 | e-mail:         |
| Banco:      | Agência:             | Conta-corrente: |

Constitui objeto desta licitação: aquisição Grupo V – Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio, Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio, Arroz agulhinha integral, Macarrão integral espaguete, Biscoito sequilhos, Biscoito sequilhos sabor baunilha, Biscoito sequilhos sabor limão, Biscoito sequilhos sabor maracujá, Suco de maçã integral, Bebida à base de soja sabor pêssego, Bebida à base de soja sabor uva, Biscoito maria integral chocolate sem lactose, Leite em pó integral sem lactose, Biscoito polvilho salgado sem glúten, Macarrão de arroz espaguete, Proteína texturizada de soja granulada, Leite (bebida) vegetal de amêndoa, Leite (bebida) vegetal de aveia, Biscoito de chocolate sem glúten e vegano, Biscoito de baunilha sem glúten e vegano e Biscoito cream cracker sem glúten e vegano, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná.

1. Especificações técnicas:

| Lote 1 | Descrição | Quantidade | Valor Unitário Bruto | Valor Total Bruto | Valor Unitário s/ ICMS | Valor Total s ICMS | Alíquota % ICMS |
|--------|-----------|------------|----------------------|-------------------|------------------------|--------------------|-----------------|
| Item 1 |           |            |                      |                   |                        |                    |                 |

2. A validade da proposta é de 180 (cento e oitenta) dias.

3. A empresa vencedora é responsável pela qualidade e integridade do produto durante o período de validade e, inclusive, pelo seu transporte. Constatado qualquer problema, cabe ao Contratado efetuar a troca do produto nos termos do Edital e da legislação vigente.

4. O preço unitário estimado para o objeto encontra-se com a carga tributária completa. Nas operações previstas com o benefício do ICMS, na proposta de preço, o valor não pode ser maior do que o máximo UNITÁRIO estimado para o item, independentemente de tratar-se de “operação interna”, conforme estabelece o Convênio ICMS n.º 26, de 2003 - CONFAZ.

4.1 as empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS 26, de 2003 - CONFAZ deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

4.2 para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 4 e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital.

5. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 70 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**6.** O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, a proposta 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 entrega desta proposta.

Local e data \_\_\_\_\_

Representante Leg



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 71 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**ANEXO IV**

**MODELO DE PROCURAÇÃO<sup>1</sup>**

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX,, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX,, CPF n.º XXXXXXXX,, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º XXXX/XXXX, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

\_\_\_\_\_  
OUTORGANTE

1 A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 72 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**ANEXO V  
MODELO DE DECLARAÇÃO**

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

**1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

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

**1.2.** Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

**2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES**

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

**3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL**

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

**4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS**

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, 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.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Nome do representante legal



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 73 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**ANEXO VI**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

|                                          |                                   |
|------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>PROCESSO LICITATÓRIO N.º 527/2025</b> | <b>PROTOCOLO N.º 23.530.535-6</b> |
| <b>DATA DE PUBLICAÇÃO:</b>               | <b>VALIDADE DA ATA:</b>           |

O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - FUNDEPAR, localizado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, CEP 80.035-050, Curitiba/Paraná, aqui representado pela Senhora Eliane Teruel Carmona, Diretora-Presidente do FUNDEPAR, nos termos da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, das demais normas aplicáveis, registra os preços obtidos no Pregão Eletrônico n.º 527/2025, homologado pela sua Diretora-Presidente, para a futura e a eventual aquisição de gêneros alimentícios do Grupo V – Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio, Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio, Arroz agulhinha integral, Macarrão integral espaguete, Biscoito sequilhos, Biscoito sequilhos sabor baunilha, Biscoito sequilhos sabor limão, Biscoito sequilhos sabor maracujá, Suco de maçã integral, Bebida à base de soja sabor pêssego, Bebida à base de soja sabor uva, Biscoito maria integral chocolate sem lactose, Leite em pó integral sem lactose, Biscoito polvilho salgado sem glúten, Macarrão de arroz espaguete, Proteína texturizada de soja granulada, Leite (bebida) vegetal de amêndoa, Leite (bebida) vegetal de aveia, Biscoito de chocolate sem glúten e vegano, Biscoito de baunilha sem glúten e vegano e Biscoito cream cracker sem glúten e vegano, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, conforme Termo de Referência (Anexo I), visando atender a demanda do(s) órgão(s) e/ou entidade(s) participantes, nos termos das propostas apresentadas, as quais integram esta Ata de Registro de Preços.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:**

**1.** Esta Ata tem por objetivo o registro de preços para a futura e a eventual aquisição de gêneros alimentícios do Grupo V – Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio, Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio, Arroz agulhinha integral, Macarrão integral espaguete, Biscoito sequilhos, Biscoito sequilhos sabor baunilha, Biscoito sequilhos sabor limão, Biscoito sequilhos sabor maracujá, Suco de maçã integral, Bebida à base de soja sabor pêssego, Bebida à base de soja sabor uva, Biscoito maria integral chocolate sem lactose, Leite em pó integral sem lactose, Biscoito polvilho salgado sem glúten, Macarrão de arroz espaguete, Proteína texturizada de soja granulada, Leite (bebida) vegetal de amêndoa, Leite (bebida) vegetal de aveia, Biscoito de chocolate sem glúten e vegano, Biscoito de baunilha sem glúten e vegano e Biscoito cream cracker sem glúten e vegano, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, conforme as especificações, previsões e exigências contidas no Edital deste certame.

**1.1.** Este instrumento não obriga a Administração a adquirir as quantidades estimadas neste Pregão Eletrônico, podendo optar pela realização de novas licitações específicas para aquisição dos aludidos bens, obedecida a legislação pertinente, sendo, porém, assegurada aos detentores do registro constante desta Ata a preferência de fornecimento, em igualdade de condições com os demais licitantes.

**1.2.** Também integram esta Ata de Registro de Preços, vinculando as partes signatárias, as propostas dos fornecedores.

**1.3.** Participam deste Registro de Preços, em conformidade com o artigo 289 do Decreto n.º 10.086, de 2022, o(s) seguinte(s) órgão(s) e/ou entidade(s):

**1- : Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - Fundepar**



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 74 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS:

2. Registram-se o(s) preços(s) do(s) bem(ns) ofertado(s) pelo(s) fornecedor(es), nos seguintes termos:

**LOTE 01** – adjudicado para [NOME DO ARREMATANTE, CNPJ E ENDEREÇO], representado por [NOME DO REPRESENTANTE, RG, CPF, QUALIFICAÇÃO, ENDEREÇO, EMAIL E TELEFONE], conforme quadro a seguir:

| Lote 1 | Descrição do objeto | Exigências complementares | Quantidade | Unidade de medida | Preço Unitário Registrado | Validade da Ata |
|--------|---------------------|---------------------------|------------|-------------------|---------------------------|-----------------|
| 1      |                     |                           |            |                   |                           |                 |

**LOTE 02** – adjudicado para [NOME DO ARREMATANTE, CNPJ E ENDEREÇO], representado por [NOME DO REPRESENTANTE, RG, CPF, QUALIFICAÇÃO, ENDEREÇO, EMAIL E TELEFONE], conforme quadro a seguir:

| Lote 2 | Descrição do objeto | Exigências complementares | Quantidade | Unidade de medida | Preço Unitário Registrado | Validade da Ata |
|--------|---------------------|---------------------------|------------|-------------------|---------------------------|-----------------|
| 1      |                     |                           |            |                   |                           |                 |

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

**3.1.** Esta Ata de Registro de Preços, documento vinculante para o Contratado, terá a vigência de 1 (um) ano, podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que demonstrada a vantajosidade, com efeitos a contar da publicação do extrato da ata no Diário Oficial do Estado.

**3.2.** No ato de prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.

**3.3.** O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

CLÁUSULA QUARTA – DO COMPROMISSO DO FORNECEDOR

**4.** A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, o(s) fornecedor(es) assume(m) o compromisso de atender, durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, sujeitando-se às penalidades cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

CLÁUSULA QUINTA – DA REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

**5.1** A Administração poderá revisar os preços registrados, mediante comprovações e justificativas, obedecido o disposto nos artigos 301 a 303 do Decreto Estadual n.º 10.086, de 2022, bem como deverá proceder à atualização desses preços nos termos do art. 304 desse Regulamento Estadual.

**5.1.1** A revisão e a atualização dos preços registrados na Ata dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão gerenciador promover as respectivas modificações, compondo novo quadro de preços registrados e disponibilizando-os no site oficial.

**5.1.2** A atualização anual dos preços registrados será feita de forma automática pela Administração com a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tendo por termo inicial a data do orçamento estimado, de 17/03/2025, e desde que decorrido 1 (um) ano desse marco temporal. Para as atualizações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de um ano será contado a partir da última atualização.

CLÁUSULA SEXTA – DO CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO PELO FORNECEDOR



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 75 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**6.1.** O registro do preço do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

**6.1.1.** for liberado;

**6.1.2.** descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

**6.1.3.** não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

**6.1.4.** sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

**6.1.5.** não aceitar o preço revisado pela Administração.

**6.2** No cancelamento do preço registrado é assegurado o contraditório e a ampla defesa do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação.

**6.3** O cancelamento do preço registrado pelo fornecedor deverá ser devidamente autuado no respectivo processo administrativo que deflagrou a licitação e ensejará o aditamento da Ata, a qual indicará os demais fornecedores registrados e a nova ordem de registro.

**6.4** Na ocorrência de cancelamento de registro de preço para o item ou lote, poderá o órgão gerenciador realizar nova licitação para o registro de preço, sem que caiba direito de recurso.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**7.1** A Ata de Registro de Preços será cancelada total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

**7.1.1** pelo decurso do prazo de vigência;

**7.1.2** pelo cancelamento de todos os preços registrados;

**7.1.3** por fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

**7.1.4** por razões de interesse público, devidamente justificadas.

**7.2** No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos do disposto no art. 307 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**CLÁUSULA OITAVA - DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DO REGISTRO**

**8.** Os preços registrados poderão ser suspensos temporariamente pela Administração, nos casos previstos na Cláusula Quinta, Sexta e Sétima desta Ata, com o devido registro no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços - GMS e publicação do resumo no Diário Oficial do Estado.

**CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR**

**9.1** Constituem obrigações do Fornecedor:

**9.1.1** assinar esta Ata e retirar a respectiva nota de empenho ou documento equivalente, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da comunicação;

**9.1.2.** responsabilizar-se pelas despesas e encargos decorrentes da execução da presente Ata;

**9.1.3.** manter as condições de habilitação;

**9.1.4.** manter atualizado seu cadastro no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, durante a vigência da presente ata.

**CLÁUSULA DÉCIMA — DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO PARTICIPANTE**

**10.** Constituem obrigações do órgão participante, por meio de gestor próprio:

**10.1.** tomar conhecimento da ata de registro de preços e de suas eventuais alterações, com o objetivo de assegurar, quando de seu uso, o correto cumprimento de suas disposições;

**10.2.** emitir a ordem de compra no Sistema GMS, quando da necessidade da contratação, a fim de gerenciar os respectivos quantitativos na ata de registro de preços;

**10.3.** verificar a conformidade das condições registradas perante o mercado local, sobretudo em relação aos valores praticados, bem como assegurar-se que a contratação a ser feita ainda atenda aos seus interesses, informando ao órgão gerenciador eventuais desvantagens quanto à sua utilização;



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 76 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

- 10.4** zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas e aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação as suas próprias contratações;  
**10.5** registrar no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Sistema GMS eventuais irregularidades detectadas e penalidades aplicadas, após o devido processo legal;  
**10.6** providenciar as publicações no Portal Nacional de contratações Públicas e no sítio eletrônico oficial do Estado do Paraná e dos órgãos ou entidade demandante, quando couber.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CADASTRO DE RESERVA**

**11.** Consta na presente Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os bens, obras ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, conforme o previsto no § 4.º do art. 298 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO**

**12.** Para dirimir eventuais conflitos oriundos desta Ata é competente o foro da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – Foro Central de Curitiba – Estado do Paraná.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICIDADE**

**13.1** O extrato da presente Ata de Registro de Preço será publicado no Diário Oficial do Estado, conforme o disposto no § 1.º do art. 298 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**13.2** A ata de registro de preços será divulgada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no portal da internet [www.comprasparaná.pr.gov.br](http://www.comprasparaná.pr.gov.br).

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

**14.** O Pregão Eletrônico nº 527/2025 é realizado pelo Pregoeiro(a) Saionara Cristina Bocalon, designada na Portaria n.º 261/2024, publicada no DIOE Executivo edição n.º 11.713 de 31/07/2024.

Assim, justo e de acordo, as partes assinam a presente ATA, que servirá de instrumento aos fins de contratação.

\_\_\_\_\_  
Eliane Teruel Carmona  
Diretora-Presidente Fundepar  
Decreto 3270/2023

\_\_\_\_\_  
Saionara Cristina Bocalon  
Pregoeira Fundepar  
Portaria 261/2024

**FORNECEDORES**

| LOTE/Item | CLASSIFICAÇÃO | RAZÃO SOCIAL | REPRESENTANTE LEGAL |
|-----------|---------------|--------------|---------------------|
| 01        | 1.º           |              |                     |
| 02        | 1.º           |              |                     |
| 03        | 1.º           |              |                     |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 77 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

Anexo da Ata de Registro de Preços  
Cadastro de Reserva

PROCESSO LICITATÓRIO PE 527/2025

PROTOCOLO 23.530.535-6

| FORNECEDOR          |                           |                 |           |
|---------------------|---------------------------|-----------------|-----------|
| CNPJ - NOME EMPRESA |                           |                 |           |
| LOTE                | VALOR UNITÁRIO REGISTRADO | CARACTERÍSTICAS | COLOCAÇÃO |
| X                   | R\$ xx,xx                 | xxxx            |           |
| X                   | R\$ xx,xx                 | xxxx            |           |

| FORNECEDOR          |                           |                 |           |
|---------------------|---------------------------|-----------------|-----------|
| CNPJ – NOME EMPRESA |                           |                 |           |
| LOTE                | VALOR UNITÁRIO REGISTRADO | CARACTERÍSTICAS | COLOCAÇÃO |
| X                   | R\$ xx,xx                 | xxxx            |           |
| X                   | R\$ xx,xx                 | xxxx            |           |



INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 78 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

ANEXO VII

MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº [XXXXXXXXXX]

**CONTRATANTE:** O Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional - Fundepar, com sede na Rua dos Funcionários, 1323, esquina com rua Recife, Bairro Cabral, Curitiba/PR, inscrito no CNPJ sob o n.º 22.112.109/0001-53, neste ato representado pela sua Diretora-Presidente, Senhora Eliane Teruel Carmona, nomeada pelo Decreto n.º 3270/2023, inscrito(a) no CPF sob o n.º 797.219.159-04, portadora da carteira de identidade n.º 4.892.128-0.

**CONTRATADO(A):** [NOME], inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º [XXXXXXXXXX], com sede no(a) [XXXXXXXXXX], neste ato representado por [NOME E QUALIFICAÇÃO], inscrito(a) no CPF sob o n.º [XXXXXXXXXX], portador da carteira de identidade n.º [XXXXXXXXXX], residente e domiciliado no(a) [XXXXXXXXXX], e-mail [XXXXXXXXXX] e telefone [XXXXXXXXXX].

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º 527/2025 (protocolo n.º 23.530.535-6) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

**1 OBJETO:**

Aquisição de gêneros alimentícios do Grupo V – Adoçante dietético líquido com sucralose e acessulfame de potássio, Adoçante dietético em pó à base de sucralose e acessulfame de potássio, Arroz agulhinha integral, Macarrão integral espaguete, Biscoito sequilhos, Biscoito sequilhos sabor baunilha, Biscoito sequilhos sabor limão, Biscoito sequilhos sabor maracujá, Suco de maçã integral, Bebida à base de soja sabor pêssego, Bebida à base de soja sabor uva, Biscoito maria integral chocolate sem lactose, Leite em pó integral sem lactose, Biscoito polvilho salgado sem glúten, Macarrão de arroz espaguete, Proteína texturizada de soja granulada, Leite (bebida) vegetal de amêndoa, Leite (bebida) vegetal de aveia, Biscoito de chocolate sem glúten e vegano, Biscoito de baunilha sem glúten e vegano e Biscoito cream cracker sem glúten e vegano, destinados ao Programa de Alimentação Escolar, Colégios Estaduais Agrícolas e Florestal e demais estabelecimentos de ensino vinculados à Secretaria de Estado da Educação do Paraná, conforme descrito no Termo de Referência.

| Lote<br>XXXX | Descrição do objeto | Exigências<br>complementares | Unidade de<br>medida | Quantidade | Valor<br>unitário | Valor total |
|--------------|---------------------|------------------------------|----------------------|------------|-------------------|-------------|
| Item 1       |                     |                              |                      |            | R\$               | R\$         |

**2 FUNDAMENTO:**

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º 527/2025, objeto do processo administrativo n.º 23.530.535-6, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º [XXXXXXXXXX], de [XXXXXXXXXX] e conforme ato de autorização nas fls. 461 deste protocolo.

**3 FORMA DE FORNECIMENTO:**



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 79 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

3.1 O item será entregue em tantas etapas quantas forem solicitadas, com intervalos definidos pela Administração e em conformidade com o Edital;

3.1.2 A empresa vencedora deverá entregar os itens, nas condições estabelecidas no MANUAL ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital) e nos prazos definidos em contrato. O prazo para a realização de cada etapa de entrega será de 20 (vinte) dias corridos, de segunda a sexta-feira.

3.1.3 A CONTRATADA deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar os itens, conforme as condições e necessidades do órgão deste registro de preços, pelo período de 12 (doze) meses.

3.1.4 As entregas dos produtos deverão ser efetuadas diretamente nos estabelecimentos de ensino (endereço em Anexo) nas condições estabelecidas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital), em veículo de transporte exclusivo para carga contratada.

3.1.4.1 Poderá ocorrer ingresso ou saída de escolas da relação pré-estabelecida.

3.1.5 A cada entrega deverá ser realizada nova verificação das conformidades dos produtos, considerando que se trata de entrega parcelada. As verificações, bem como a inspeção e coleta de amostras estão detalhadas no MANUAL DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA (Anexo ao Edital);

3.1.6 O envio das planilhas e guias de remessa estará condicionado ao recebimento e aprovação dos laudos por meio de parecer técnico da equipe técnica da Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar (CPA);

3.1.7 Quando solicitado ao fornecedor, o envio dos laudos conclusivos das análises deverá ser ocorrer em um prazo máximo de 7 dias antes da data prevista para início das entregas do produto nos estabelecimentos de ensino;

3.1.8 Quando necessário, a administração pública poderá solicitar histórico da procedência dos respectivos lotes (rastreabilidade), desde a origem da cadeia produtiva;

3.1.9 Os produtos serão recebidos:

3.1.9.1 A partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes do Edital e da proposta;

3.1.9.2 Na hipótese da 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.

3.1.9.3 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a entrega dos produtos em desacordo com as especificações técnicas exigidas.

3.1.9.4 Os produtos entregues deverão seguir padrão detalhado em descritivo técnico conforme o Manual de Especificação Técnica e em caso de troca de marca ou/e capacidade das embalagens, deverá ser encaminhada solicitação prévia pelo e-mail: fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br para análise e aprovação pela equipe técnica e em conformidade ao Manual de Especificação Técnica (Anexo).

3.1.10 A Administração irá solicitar o croqui do rótulo e o descritivo técnico em conformidade com Manual de Especificação Técnica (Anexo) que tem por objetivo garantir a qualidade da futura contratação.

3.1.11 Entende-se por croqui do rótulo como o delineamento do espelho do produto, contendo todos os itens obrigatórios do rótulo definitivo

#### **4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:**

4.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

4.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

4.3 No preço pactuado estão inclusas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

#### **5. DO REAJUSTE.**

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

5.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado de 17/03/2025.

5.1.2. O reajuste será concedido automaticamente mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 80 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**5.2** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

**5.3.** Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

**5.4.** A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

**6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

**6.1** A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**6.2** A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

**6.3** Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

**6.4** A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

**7. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E DE RECEBIMENTO:**

**7.1** Os bens deverão ser entregues no local, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência (Anexo I), que integra o presente contrato para todos os fins.

**7.2** O recebimento provisório será feito no local da entrega, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega, de acordo com o contido no Termo de Referência.

**7.3** Os itens serão recebidos definitivamente, após a emissão dos laudos de controle de qualidade emitidos pelo laboratório contratado pela Administração, no qual será verificado a qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado, nos prazos estabelecidos para cada produto no Manual de Especificação Técnica.

**7.4** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**8 FONTE DE RECURSOS:**

**8.1** A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Programa de Trabalho: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Subitem de Despesa: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Fonte de Recursos: (preencher conforme indicado na Declaração Orçamentária);

Nota de Empenho: (preencher com o número da nota de empenho).

**9 VIGÊNCIA:**

**9.1** A vigência do contrato terá início a partir da data de sua assinatura e será válida por 180 (cento e oitenta) dias, contados a partir da entrega total do item contratado, conforme descrito no contrato.

**a)** O FUNDEPAR estabelece a entrega total dos itens dentro de um período de 20 dias corridos;

**b)** O FUNDEPAR poderá firmar contratos com diferentes datas de entregas durante o ano, de acordo com o recurso disponível e necessidade de abastecimento dos estabelecimentos de ensino;

**c)** Quando o item contratado reprovar na análise laboratorial, o fornecedor poderá solicitar uma reanálise e, caso este seja aprovado, o prazo de vigência do contrato mencionado no item 9.1 começará a contar a partir de uma nova data de entrega que será fixada pela Administração.

**9.1.1** O prazo de vigência será automaticamente prorrogado quando seu objeto não for concluído no período firmado no contrato.

**9.1.1.1** Quando a não conclusão decorrer de culpa do contratado:



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 81 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

17.2.2 O FUNDEPAR estabelece em contrato a entrega total dos itens dentro de um período de 20 dias corridos.

17.2.3 O FUNDEPAR poderá firmar contratos com diferentes datas de entregas durante o ano, de acordo com o recurso disponível e necessidade de abastecimento dos estabelecimentos de ensino.

17.2.4 Quando o item contratado reprovar na análise laboratorial, o fornecedor poderá solicitar uma reanálise e, caso este seja aprovado, o prazo de vigência do contrato mencionado no item 17.2.1 começará a contar a partir de uma nova data de entrega que será fixada pela Administração.

**10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:**

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

**10.1 São obrigações do Contratado:**

**10.1.1** efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

**10.1.2** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

**10.1.3** substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

**10.1.4** comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

**10.1.5** indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

**10.1.6** manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**10.1.7** manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

**10.1.8** guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

**10.1.9** arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

**10.1.9.1** alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

**10.1.9.2** retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

**10.1.9.3** aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

**10.1.10.** cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

**10.1.11** adotar práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

**10.1.12** apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada;

**10.1.13** atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível médio alocado ao Contratado de inexecução e rescisão do contrato devido às possibilidades diversas oriundas do fornecedor.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 82 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**10.2 São obrigações do Contratante:**

- 10.2.1** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- 10.2.2** exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 10.2.3** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.2.4** comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;
- 10.2.5** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;
- 10.2.6** efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;
- 10.2.7** efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;
- 10.2.8** emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;
- 10.2.9** ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;
- 10.2.10** adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;
- 10.2.11** prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.
- 10.2.12** atentar aos itens referentes à Matriz de Risco de nível baixo e médio alocado à Administração morosidade na instrução processual devido a outras demandas, contingências de recursos e questionamentos referente ao manual de especificação técnica de modo a sanear o processo no menor prazo possível.

**11 FORMA DE PAGAMENTO**

- 11.1** O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.
- 11.2** Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.
- 11.2.1** Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.
- 11.3** O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 13.4.1 das Condições Gerais do Pregão.
- 11.3.1.** Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.
- 11.4** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 83 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

EM =  $I \times N \times VP$ , sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX)$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

**11.5** Os pagamentos e as notas fiscais emitidas ocorrerão à conta do FUNDEPAR, de acordo com orientações da contratante.

## **12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**12.1** O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 96 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

**12.2** Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

**12.2.1** Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

**12.2.2** seguro-garantia;

**12.2.3** fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

**12.2.4** título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total

**12.3** A garantia em dinheiro deverá ser depositada em favor do Contratante, na Instituição Financeira indicada pela Administração, com correção monetária.

**12.4** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

**12.5** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

**12.6** A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

**12.7** A garantia prestada pelo contratado será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente. (art.100 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021).

**12.8** No caso de seguro-garantia, o adjudicatário terá 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia.

**12.9** Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto.

## **13. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.**

**13.1** Não se aplica

## **14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**14.1.** O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 84 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

**14.2.** A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

**14.3.** O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

**14.4.** A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratado.

**14.4.1.** A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

**14.5.** Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

**14.6** O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

**14.7** Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

**14.8** Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

**14.9** Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

**14.10** As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

## **15. CASOS DE EXTINÇÃO:**

**15.1** O presente instrumento poderá ser extinto:

**15.1.1** por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

**15.1.2** de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

**15.1.3** por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

**15.2** No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

**15.3** Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

**15.4** O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

## **16. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:**



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 85 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**16.1** Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

**16.1.1** Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

**16.2** É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

**16.3** A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

**16.4** Não será admitida a subcontratação do fornecimento.

**16.5** Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

## **17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS**

**17.1** O Contratante e o Contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

**17.2** O tratamento de dados pessoais indispensáveis ao próprio fornecimento de bens por parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

**17.3** Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados no fornecimento dos BENS especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

**17.4** Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

**17.5** o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

**17.6** o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

**17.7** O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

**17.8** O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

**17.9** A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



**Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 86 de 88)**  
**Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS**  
**Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906**

**17.10** o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

**17.11** Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

**17.12** As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

**17.13** As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

**17.14** O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

**17.15** Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao contratado.

**17.16** Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

**17.17** As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

**18. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**18.1** Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

**18.2** Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

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

**18.4** As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba – PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 87 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**ANEXO VIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_\_, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.

( ) COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Representante Legal



**INSTITUTO PARANAENSE DE  
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL  
UNIDADE DE LICITAÇÃO**



Protocolo nº 23.530.535-6 EDITAL (Página 88 de 88)  
Pregão Eletrônico nº 527/2025 – GMS  
Pregão Eletrônico nº 90527/2025 - PNCP - UASG Fundepar 929906

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO LGPD**

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

**1.** Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1.** aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2.** referentes a participações societárias;
- 1.3.** informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4.** endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5.** estado civil;
- 1.6.** eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7.** relações de parentesco;
- 1.8.** número de telefone;
- 1.9.** sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10.** informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

**2.** Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

**3.** O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

---

**Representante Legal**

Documento: **EDITALPESRP5272025GENEROSALIMENTICIOSNAES.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Saionara Cristina Bocalon (XXX.311.969-XX)** em 08/05/2025 09:07 Local: FUN/CPL.

Inserido ao protocolo **23.530.535-6** por: **Saionara Cristina Bocalon** em: 08/05/2025 09:06.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:  
**<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento>** com o código:  
**c09b5d139541621c5ac0796670dc5881**.