COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 063/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 094/2026

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO: R$5.753.528,00 (cinco milhões, setecentos e cinquenta e três mil, quinhentos e vinte e oito reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 13/08/2026 às 09h00min

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: TIPO MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA MICROEMPRESA (ME), MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) E 75% AMPLA CONCORRÊNCIA.

DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS EXCEPCIONAIS:
licitacao@matinhos.pr.gov.br - **CONTATOS** Telefone: 0800 3971 600 Ramais: 795 - 807 - 811

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 063/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 094/2026

LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA MICROEMPRESA (ME), MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) E 75% AMPLA CONCORRÊNCIA.

O **MUNICÍPIO DE MATINHOS**, pessoa jurídica de direito público, CNPJ n° 76.017.466/0001-61 autorizado pelo Prefeito Municipal por meio da solicitação das Secretarias Municipais, no qual são responsáveis pelo processamento e julgamento deste, tornam público a realização de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO – FORMA ELETRÔNICA – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – TIPO MENOR PREÇO POR ITEM,** tendo como objeto a **AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS),** de acordo com as especificações que compõem este Edital, por intermédio do Agente de Contratação, designado pelo Decreto nº 5054/2026 de 19/06/2026 do Gabinete do Prefeito, garantindo-se a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para o Município e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, disponível através do portal de licitação **BLL COMPRAS**, link https://bllcompras.com/Home/Login, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Municipal 2.221/2021, Decreto Municipal nº 1340 de 21 de junho de 2022 art. 2°, Decreto Municipal nº 1333 de 21 de junho de 2022 e demais normas legais, demais legislação aplicável e, ainda de acordo com as cláusulas e condições estabelecidas neste Edital, de acordo com as especificações constantes no Anexo I deste Edital.

MODO DE DISPUTA	**ABERTO.**
TIPO	**MENOR PREÇO POR ITEM**
PRAZO DE ENVIO DAS PROPOSTAS	**Dia 03/08/2026 às 09h00min, até dia 13/08/2026 às 08h30min**
ABERTURA, DISPUTA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS	**Dia 13/08/2026 às 09h00min**
LOCAL	**WWW.BLL.ORG.BR.**
ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO	**EXCLUSIVAMENTE NA FORMA ELETRÔNICA, ATRAVÉS DO PORTAL DE LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES & LEILÕES DO BRASIL - BLL.**
REFERÊNCIA DE TEMPO	**HORÁRIO DE BRASÍLIA (DF).**

1. DO OBJETO

1.1 O procedimento administrativo visa a **AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS)** mediante as quantidades e exigências estabelecidas neste Edital, com as características constantes no **ANEXO 02 - TERMO DE REFERÊNCIA** e demais anexos e complementos.

1.2 O valor máximo estimado para este procedimento de contratação é de R$5.753.528,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

(cinco milhões, setecentos e cinquenta e três mil, quinhentos e vinte e oito reais).

ITEM	QTD	CÓDIGO IPM	UNID	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
			ITENS COTA PRINCIPAL 75%			
1	12375	38814	KG	ALMÔNDEGA 100% BOVINA, Almôndega 100% bovina. Composto de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar 15g e 25g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de	R$ 20,93	R$ 259.008,75

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
2	3098	38815	KG	HAMBÚRGUER 100% CARNE BOVINA. Hambúrguer composto 100% de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelada tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 88g e 90g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. A carne deverá ser entregue em embalagem secundária composta por caixa de papelão resistente, própria para transporte de alimentos, devidamente lacrada e identificada. Cada caixa deverá conter peso total de 20 kg do produto, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e integridade do alimento.Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente	R$ 31,30	R$ 96.967,40

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
3	20813	38816	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de	R$ 42,90	R$ 892.877,70

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo “cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
4	18825	38817	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, picada em cubos, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se cortada em cubos de aproximadamente 2X2cm, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C	R$ 40,56	R$ 763.542,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
5	15750	38818	KG	CARNE MOÍDA (PATINHO) de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6% de gordura em 100g do alimento, embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor vermelho vibrante, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg,	R$ 39,41	R$ 620.707,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
6	14288	38819	KG	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA - produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior, limpo, com pele. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: atóxicas, transparente e resistente, sem ar ou gelo com 1 (uma) etiqueta interna de identificação com vedação termoselada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO	R$ 20,30	R$ 290.046,40

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
7	13763	38820	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, sem osso, congelado, limpo, embalado à vácuo. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente,	R$ 22,65	R$ 311.731,95

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Posteriores. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
8	12225	38821	KG	FILÉ DE PEIXE PANGA PREMIUM, de primeira qualidade, congelado IQF, em filé, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as	R$ 29,16	R$ 356.481,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
9	12488	38822	KG	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, congelado IQF, em filé, sem barriga, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e	R$ 43,26	R$ 540.230,88

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
10	7838	38823	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO OU ALCATRA), PICADA EM CUBOS, CONGELADA IQF e EMBALADA À VÁCUO. Proveniente de animais sadios, carne resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor rosa claro, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número	R$ 23,43	R$ 183.644,34

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05; Resolução 01/03 (MAPA), RDC nº 12/01 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
			TOTAL ITENS COTA PRINCIPAL 75%			**R$4.315.216,47**
ITEM	**QTD**	**CÓDIGO IPM**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**VALOR UNIT**	**VALOR TOTAL**
			ITENS COTA RESERVADA 25%			
11	4125	38814	KG	ALMÔNDEGA 100% BOVINA, Almôndega 100% bovina. Composto de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar 15g e 25g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a	R$ 20,93	R$ 86.336,25

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
12	1032	38815	KG	HAMBÚRGUER 100% CARNE BOVINA. Hambúrguer composto 100% de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelada tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 88g e 90g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno,	R$ 31,30	R$ 32.301,60

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. A carne deverá ser entregue em embalagem secundária composta por caixa de papelão resistente, própria para transporte de alimentos, devidamente lacrada e identificada. Cada caixa deverá conter peso total de 20 kg do produto, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e integridade do alimento.Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
13	6937	38816	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo “cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C	R$ 42,90	R$ 297.597,30

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
14	6275	38817	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, picada em cubos, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária	R$ 40,56	R$ 254.514,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				vigente. A carne bovina deve apresentar-se cortada em cubos de aproximadamente 2X2cm, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
15	5250	38818	KG	CARNE MOÍDA (PATINHO) de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6% de gordura em 100g do alimento, embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor vermelho vibrante, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento	R$ 39,41	R$ 206.902,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
16	4762	38819	KG	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA - produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior, limpo, com pele. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: atóxicas, transparente e resistente, sem ar ou gelo com 1 (uma) etiqueta interna de identificação com vedação termoselada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso	R$ 20,30	R$ 96.668,60

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
17	4587	38820	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, sem osso, congelado, limpo, embalado à vácuo. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) -	R$ 22,65	R$ 103.895,55

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
18	4075	38821	KG	FILÉ DE PEIXE PANGA PREMIUM, de primeira qualidade, congelado IQF, em filé, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos;	R$ 29,16	R$ 118.827,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
19	4162	38822	KG	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, congelado IQF, em filé, sem barriga, sem espinhas,	R$ 43,26	R$ 180.048,12

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
20	2612	38823	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO OU ALCATRA), PICADA EM CUBOS, CONGELADA IQF e EMBALADA À VÁCUO. Proveniente de animais sadios, carne resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor rosa claro, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05; Resolução 01/03 (MAPA), RDC nº 12/01 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE	R$ 23,43	R$ 61.199,16

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

				SENSORIAL.		
			TOTAL ITENS COTA RESERVADA 25%			**R$ 1.438.311,53**
				TOTAL GERAL		**R$ 5.753.528,00**

1.3. DAS COTAS:
I – DA DIVISÃO DOS LOTES E DA APLICAÇÃO DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME, MEI e EPP
1.3. Os quantitativos do objeto desta licitação serão divididos por lotes, observando-se o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado às Microempresas (ME), Microempreendedores Individuais (MEI) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei nº 14.133/2021 e da Lei Complementar nº 123/2006, conforme segue:
1.3.1. Cota Reservada:
Será assegurada cota correspondente a até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais de cada item ou lote divisível para contratação exclusiva de Microempresas (ME), Microempreendedores Individuais (MEI) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.
1.3.2. Cota Principal:
A cota principal corresponderá ao quantitativo remanescente do objeto (até 75%), destinada à ampla concorrência entre os interessados que atendam às condições estabelecidas neste Edital.
1.3.3. Participação simultânea:
As Microempresas (ME), Microempreendedores Individuais (MEI) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) poderão participar tanto da cota reservada quanto da cota principal.
1.3.4. Quando a mesma empresa vencer a cota principal e a cota reservada:
1.4. Caso a mesma empresa seja vencedora da cota reservada e da cota principal para o mesmo item ou lote, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado, assegurada a vantajosidade para a Administração Pública, em observância ao princípio da economicidade previsto na Lei nº 14.133/2021.
1.5. Dos itens exclusivos ou cota reservada que se enquadrem no porte ME ou EPP, caso restarem desertos ou fracassados, durante a fase de negociação sob convocação do Agente, a empresa melhor classificada para o item correspondente da cota principal/ampla concorrência será convocado, caso haja interesse, para registro dos respectivos itens desertos ou fracassados.
1.6. Diante da recusa pelo primeiro classificado, o item será ofertado aos demais licitantes, obedecendo a ordem de classificação.
1.7. Após o aceite, única e exclusivamente, o preço registrado deverá ser igual ao último ofertado ao respectivo item da cota principal/ampla concorrência pelo licitante vencedor.

1.8. A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, e vincula a licitante proponente aos termos e condições gerais e especiais aqui estabelecidos.
1.9. Será considerada vencedora desta licitação a proposta que apresentar **MENOR PREÇO POR ITEM** para o objeto licitado.
1.10. Os valores constantes para os preços unitários são os preços máximos por item que serão

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

admitidos nesta licitação com as devidas incidências tributárias, fiscais e despesas decorrentes necessárias à perfeita execução do objeto.

1.11. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

1.12. Para a devida liquidação, serão observadas as condições estabelecidas na Instrução Normativa da Receita Federal nº 2145, DE 26 DE JUNHO DE 2023 bem como o previsto no Decreto Municipal n° 2381 de 12 de setembro de 2023.

2. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES DO BRASIL

2.1. O Pregão, na forma eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia - em todas as suas fases através do Sistema de Pregão, na forma eletrônica da Bolsa de licitações e Leilões do Brasil - BLL sob responsabilidade do proponente interessado de seu cadastro junto à plataforma eletrônica.

2.1.1. As pessoas jurídicas interessadas deverão cadastrar operador devidamente credenciado junto ao sistema, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema de compras, bem como as formalidades de pleno atendimento documental e legal para tais atos quando necessário.

2.1.2. A Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), além da apresentação de declaração fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

2.2. A participação no Pregão, na forma eletrônica, se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observada data e horário limite estabelecidos.

2.3. Caberá ao fornecedor 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 da desconexão do seu representante.

2.4. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida junto ao provedor do sistema adotado pelo comprador no telefone: (41) 3097-4600 da Bolsa de Licitações e Leilões ou pelo e-mail: contato@bll.org.br.

2.5. A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

2.6. O cadastramento do licitante deverá ser realizado conforme informações constantes no anexo 06 deste Edital;

2.6.1. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante vencedor do certame, que pagará a BLL conforme informado no Anexo 06 - Regulamento Operacional da Bolsa de Licitações e Leilões, que pode ser verificado no site www.bll.org.br - link documentos, a

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação.

2.6.2. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

2.6.3. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do provedor do sistema.

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

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

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

2.8. Os trabalhos serão conduzidos por Empregado Efetivo Municipal, denominado Pregoeiro (a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica da Bolsa de licitações e Leilões do Brasil, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
b) responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
c) abrir as propostas de preços;
d) analisar a aceitabilidade das propostas;
e) desclassificar propostas indicando os motivos;
f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
h) declarar o vencedor;
i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
j) elaborar a ata da sessão;
k) encaminhar o processo à autoridade competente para homologar e autorizar a contratação;
l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus anexos.

3.2. Poderão participar deste Pregão, na forma eletrônica, as empresas que estejam cadastradas no Sistema da BLL – Bolsa de Licitações e Leilões, acesso Identificado no link: (bllcompras.org.br).

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

3.3. Que não estejam cumprindo as sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.
3.4. O proponente precisa estar ciente de todos os documentos de habilitação exigidos, bem como precisa ter ciência das informações e obrigações decorrentes desta licitação.
3.5. Será concedido tratamento favorecido para as Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), para as Sociedades Cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Microempreendedor Individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006.
3.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às Microempresa (ME) e às Empresas de Pequeno Porte (EPP) que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte (EPP).

3.6. É vedada a participação de empresas que:
3.6.1. Aquele que não atende às condições deste Edital e seu (s) anexo (s).
3.6.2. Concordatárias, ou que estejam submetidas a processo de recuperação judicial, salvo neste caso, desde que comprove mediante certidão do juízo da recuperação condições financeiras para atender o objeto da contratação, ou extrajudicial, ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.
3.6.3. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados ou aplicados.
3.6.4. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco) por cento do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.
3.6.5. Estrangeiras que não tenham representação ou filial no País.
3.6.6. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.
3.6.7. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.
3.6.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si.
3.6.9. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.
3.6.10. Agente público do órgão ou entidade licitante.
3.6.11. Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.
3.6.12. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.

3.6.13. O impedimento de que trata o item 3.6.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

3.6.15. A vedação de que trata o item 3.6.10 estende-se a terceiro que auxilia a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria jurídica.

4. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.1.1. Iniciada a fase de habilitação, o pregoeiro, mediante aviso veiculado na plataforma eletrônica, abrirá o prazo de 02 (duas) horas para que a licitante melhor classificada apresente os documentos de habilitação.

4.1.1.1. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, a critério do pregoeiro, mediante justificativa devidamente registrada no sistema.

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

4.3. Sob pena de desclassificação e responsabilização pela veracidade da informação na forma da lei, o licitante anexará (modelo anexo 04 - declaração unificada do edital):

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

4.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição Federal.

4.3.3. Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalhos degradantes ou forçados, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

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

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

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

4.5. O fornecedor enquadrado como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Sociedade Cooperativa deverá anexar declaração e assinalar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos § 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021:
4.5.1. A exclusão do regime tributário do Simples nacional por ato voluntário da contratada, ou por superação dos limites de receita bruta anual, de que trata o art. 30 da Lei Complementar nº 123/2006 não enseja o reequilíbrio econômico financeiro do contrato.
4.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4, 4.4 e/ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.
4.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
4.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
4.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações exclusivamente no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
4.10. De responsabilidade exclusiva do licitante comunicar ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, bloqueio de acessos ou outros fatos comprometedores que possam ou venham a ocorrer.

5. PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

5.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital bem como todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
5.2. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
5.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na final, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
5.3.1. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente bem como as condições estabelecidas na Instrução Normativa da Receita Federal nº 2145, DE 26 DE JUNHO DE 2023 bem como o previsto no Decreto Municipal n° 2381 de 12 de setembro de 2023.
5.3.2. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
5.4. As propostas que inicialmente apresentarem valores superiores ao máximo estimado poderão participar da fase de lances, devendo adequar seus valores ao limite máximo aceitável até a fase de negociação e julgamento final da proposta.
5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES
6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.
6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas.
6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
6.5. 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.
6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.
6.5.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos.
6.5.3. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, e caso não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7. DISPUTA NO SISTEMA ABERTO
7.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto” inciso I do caput do art. 31, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
7.2. 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 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
7.2.1. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
7.2.2. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
7.2.3. 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 disposto no parágrafo único do art. 7º, mediante justificativa.
7.3. Fica a critério do(a) Pregoeiro(a) a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, somente durante a disputa de lances.
7.4. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
7.5. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na forma eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

7.6. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão, na forma eletrônica, será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica via plataforma - BLL - divulgando data e hora da reabertura da sessão com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

7.7. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.7.1. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

7.8. Em relação à participação de Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

7.8.1. Nessas condições, as propostas de Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) 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.

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

7.8.1.2. Caso a Microempresa (ME) ou a Empresa de Pequeno Porte (EPP) melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP) 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.

7.8.1.3. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60, da Lei nº 14.133/2021:

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

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

a) empresas estabelecidas no território do Estado do Paraná, nos termos do art. 60, § 1º, inciso II, alínea "a", da Lei Federal nº 14.133/2021;
b) empresas brasileiras;
c) empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
d) empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

7.9. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

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

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

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

7.9.4. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7.9.5. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

8. FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis);

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep);

c) Cadastro de restrições ao direito de contratar com a Administração Pública, mantido pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná – TCEPR (https://servicos.tce.pr.gov.br/tcepr/municipal/ail/ConsultarImpedidos.aspx);

8.1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

8.1.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.2. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.3. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPP's, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com este edital.

8.3.1. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

8.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:
8.4.1. Contiver vícios insanáveis;
8.4.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
8.4.3. Que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1.455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível;
8.4.4. Caso necessário, o licitante deverá demonstrar a exequibilidade de sua proposta, quando exigido pela Administração, respeitando-se, para bens e serviços em geral, o indício de inexequibilidade das propostas com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor estimado pela Administração.
8.4.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
8.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:
8.5.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;
8.5.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
8.6. 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.
8.7. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada no sistema eletrônico.
8.7.1. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, através do campo de documentos complementares pós disputa - BLL, no prazo máximo de 24 horas, sob pena de não aceitação da proposta.
8.7.1.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, por solicitação justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro;
8.7.1.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, 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, sob pena de não aceitação da proposta;
8.7.1.3. O Pregoeiro 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.
8.8. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. PROCEDIMENTOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 DISPOSTO NO CAPÍTULO V

9.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

9.1.1. A Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) / Sociedades Cooperativas, melhor classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via "chat" de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicada em seu favor o objeto do pregão;
9.2. No caso de empate de propostas apresentadas por Microempresa (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP) que se enquadrem no limite estabelecido, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto no item anterior.
9.3. Não sendo vencedora a Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) melhor classificada, na forma dos itens anteriores, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
9.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

10. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
I - Iniciada a fase de habilitação, o pregoeiro, mediante aviso veiculado na plataforma, abrirá o prazo de 02 (duas) horas, para que a licitante melhor classificada apresente os documentos de habilitação.
II - O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, a critério do pregoeiro, mediante justificativa devidamente registrada no sistema.

10.1. PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:
10.1.1. Cópia do RG e CPF ou CNH do representante legal da Empresa;
10.1.2. Tratando-se de procurador, apresentar procuração por Instrumento Público ou Particular;
10.1.3. Contrato social, ou documento equivalente, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;
10.1.3.1. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;
10.1.4. CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

10.2. PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:
10.2.1. Prova de regularidade conjunta, relativa a Tributos Federais, Dívida Ativa da União, e Contribuições Sociais (INSS), expedida pela Secretaria da Receita Federal;
10.2.2. Certidão de Tributos Estaduais, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
10.2.3. Certidão Negativa de Débitos Municipais, do domicílio ou sede do proponente, na forma da Lei.
10.2.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
10.2.5. Apresentar Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme prevê a Lei Federal nº 12.440, de 07/07/2011.

10.3. PARA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

10.3.1. Certidão negativa de pedido de recuperação judicial, concordata ou falência, expedida pelo distribuidor da sede do(a) proponente, ou execução patrimonial, expedida no domicílio do(a) licitante. Não constando o prazo de validade, para fins de aceite, será considerada apenas certidões expedidas num prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias corridos antes da abertura do certame.
10.3.2. Conforme Acórdão 1201/2020 TCU - Plenário, para empresas que estejam em processo de recuperação judicial, estas deverão apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízos do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

10.4. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
10.4.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
10.5. Os documentos deverão ser apresentados com assinatura digital ou certificação disponibilizado pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200, de 24 de agosto de 2001, dessa forma, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.
10.6. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):
10.6.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
10.6.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
10.7. Na análise dos documentos de habilitação, a agente de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
10.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

11. ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

11.1. Até 03 (três) dias úteis, antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer interessado poderá impugnar ou solicitar esclarecimentos em relação a este ato convocatório.
11.2. Caberá ao Pregoeiro encaminhar a petição sobre esclarecimentos e impugnações, apoiado pelo setor técnico responsável ou pela Procuradoria Jurídica, conforme o caso.

11.3. ESCLARECIMENTOS

11.3.1. Os pedidos de esclarecimentos, referentes ao processo licitatório, poderão ser realizados por qualquer pessoa, e deverão ser anexados na BLL.
11.3.2. Nos pedidos de esclarecimentos encaminhados, os interessados deverão se identificar

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

(Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e/ou e-mail).

11.3.3. Os esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro, através da BLL, e divulgados em sítio eletrônico oficial do Município (Portal da Transparência) no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, conforme art. 164, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021.

11.3.4. Os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

11.4. IMPUGNAÇÕES

11.4.1. Quaisquer pessoas, inclusive os interessados em participar da licitação, poderão impugnar os termos do presente Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021 em até 03 (três) dias úteis, antes da realização do certame, devendo se manifestar na BLL, cabendo ao Pregoeiro encaminhar o pedido aos responsáveis para análise e decisão sobre a impugnação.

11.4.2. A resposta à impugnação poderá ser divulgada no sítio eletrônico oficial do município (Portal da Transparência), no portal da BLL no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.4.2.1. As impugnações não suspendem os prazos previstos no certame.

11.4.3. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.4.4. A petição pleiteando a impugnação deverá ser direcionada ao Pregoeiro, e deverá conter a qualificação do impugnante, a matéria impugnada, os fundamentos da impugnação e o pedido.

11.4.5. A petição apresentada fora do prazo, e/ou sem um dos requisitos acima especificados, não será conhecida.

11.4.6. Acolhida à petição contra o ato convocatório será designada nova data para a realização do certame.

11.5. RECURSOS

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

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

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

11.5.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.5.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 15 (quinze) minutos.

11.5.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.5.4. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, através do seu representante, manifestando sua intenção com registro em campo próprio na plataforma BLL, que ficará registrado em ata a sua intenção, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

11.5.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
11.5.6. A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.
11.5.7. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
11.5.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, conforme Decreto Municipal n° 1333/2002.
11.5.9. A falta de manifestação no prazo estabelecido em edital, autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
11.5.10. A manifestação deve especificar o fato que justifica a alegação de inexequibilidade da proposta, de não atendimento do requisito de habilitação, ou de outra causa que impõe a revisão do ato que declarou o vencedor do certame.
11.5.11. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a, em campo próprio do sistema.
11.5.12. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
11.5.13. Os recursos deverão conter a qualificação do recorrente, a decisão recorrida, as razões do recurso, o pedido de nova decisão e já deverão ser instruídos com todos os documentos que o recorrente achar pertinente para a comprovação das suas alegações.
11.5.14. O recurso somente terá eficácia se o representante legal da recorrente tiver formalizado sua intenção de recorrer na audiência de abertura deste Pregão.
11.5.15. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação.
11.5.16. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital se excluirá o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

12. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado / homologado pela autoridade competente, nos termos do Decreto Municipal nº 1332 de 2022.

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas para atender a esta contratação estão previstas no orçamento para o exercício de 2025.

Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Dotação
7	2	2016	3339030079900000000	0	164
7	2	2016	3339030079900000000	934	165
7	2	2020	3339030079900000000	0	190
7	5	2069	3339030079900000000	0	215
8	2	2060	3339032050000000000	107	283
8	2	2060	3339032050000000000	111	284
8	3	2058	3339032050000000000	107	319
8	3	2058	3339032050000000000	111	320

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

8	3	2059	3339032050000000000	107	321
8	3	2059	3339032050000000000	111	322
13	1	2035	3339030079900000000	0	533
13	1	2072	3339030079900000000	0	559
2	2	2002	3339030079900000000	515	694

14. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

a) Advertência;

b) Multa, a qual pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções;

c) Impedimento de licitar e contratar; e

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

14.1.1. Advertência

Será aplicada, por escrito, nas seguintes hipóteses:

14.1.1.1. Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

14.1.1.2. Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

14.2 Multa compensatória

14.2.1. Será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, calculada da seguinte forma abaixo descrita.

14.2.2. De 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, para aquele que:

a) Deixar de entregar a documentação exigida, porém não restar frustrado o certame;

b) Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

14.2.3. De 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor contratado ou valor estimado da contratação:

a) Para aquele que deixar de entregar a documentação exigida, e em razão disso restar frustrado o certame;

b) Para aquele que não mantiver a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;

c) Em caso de recusa do adjudicatário em assinar a ata de registro de preço, o Termo de Contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido;

d) Em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual.

14.2.4. De 11% (onze por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada em caso de inexecução parcial do Termo de Contrato.

14.2.5. De 21% (vinte e um por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

a) Apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

b) Fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;
c) Comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
d) Prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) Prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;
f) Entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
g) Dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
h) Dar causa à inexecução total do objeto do Termo de Contrato.

14.3 Multa moratória:

14.3.1. Não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, limitando-se a 30% (trinta por cento) do valor contratado. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada será:

a) Retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade;
b) Descontado do valor da garantia prestada;
c) Pago por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda e encaminhada ao requerido para pagamento em 10 (dez) dias úteis;
d) Encaminhada à Dívida Ativa, se infrutíferas as medidas dos incisos anteriores, para cobrança judicial.

14.4 Impedimento de licitar e contratar

14.4.1. Será aplicado o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

14.4.1.1. Impedimento pelo período de 06 (seis) meses a 01 (um) ano.
a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, porém não restar frustrado o certame;
b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

14.4.1.2. Impedimento pelo período de 01 (um) ano até 02 (dois) anos.
a) Dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
b) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

14.4.1.3. Impedimento pelo período de 01 (um) ano a 03 (três) anos.
a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, e em razão disso restar frustrado o certame;
b) Não manter a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;
c) Não celebrar o Termo de Contrato, não assinar a ata de registro de preço ou documento equivalente, no prazo estabelecido.

14.4.1.4. Impedimento pelo período de 02 (dois) anos a 03 (três) anos.
a) Não entregar o objeto da licitação sem motivo justificado;
b) Dar causa à inexecução total do Termo de Contrato.

14.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

14.5.1. Será aplicada a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;

b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;

c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

14.6. Nos termos do Decreto Municipal nº 1333/2022 o contratado está ciente e concorda que se possa ser utilizado, em caso de Processo Administrativo, os meios tecnológicos e Diário Oficial Eletrônico do Município para a respectiva comunicação dos atos processuais, conforme estabelecido no mesmo.

14.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, conforme Decreto nº 1333/2022, sendo que a abertura do processo administrativo de penalização na fase de execução contratual pressupõe a prévia tratativa entre as partes, com a finalidade de sanar as irregularidades, sendo obrigatória a comprovação de que restou infrutífera.

14.7.1. Entende-se como tratativas o esforço desprendido entre as partes com a finalidade de sanar a irregularidade, nas hipóteses que esta for possível.

15. DO REGISTRO DE PREÇOS E PRAZO DE VALIDADE:

15.1. O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras da Administração Pública.

15.2. A validade dos preços registrados será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

15.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o art. 84 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

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

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

15.6. A Ata de Registro de Preços terá seu extrato publicado no site oficial da Prefeitura, assim como a sua íntegra, após assinada e homologada e será disponibilizada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), se pertinente.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

16.1. O modelo de Ata de Registro de Preços a ser assinada com a(s) empresa(s) vencedora(s) da licitação encontra-se anexa ao processo, fazendo parte integrante do mesmo (Anexo 07).

16.2. Na Ata de Registro de Preços estão definidos os critérios para atualização dos preços registrados e as penalidades em caso de inexecução total ou parcial da mesma ou da ordem de fornecimento (nota de empenho).

16.3. A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelo representante legal, diretor, sócio da

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

empresa ou procurador devidamente acompanhado, respectivamente do contrato social ou procuração e cédula de identidade para ambas as hipóteses.

16.4. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preço será de 03 (três) dias, nos termos do art. 90, § 1º da Lei 14.133/2021 contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

16.5. A Licitante que convocada para assinar a Ata de Registro de Preço, deixar de fazê-lo no prazo fixado, será excluída.

16.6. Na hipótese do não atendimento à convocação a que se refere o item 17.5 ou havendo recusa em fazê-lo, o Município aplicará as penalidades cabíveis.

16.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, nos termos do art.90, §5º da Lei 14.133/2021.

17. COMPÕEM ESTE EDITAL OS ANEXOS

17.1. São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO 01 - TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO.
ANEXO 02 - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
ANEXO 03 - DECLARAÇÃO UNIFICADA
ANEXO 04 - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP.
ANEXO 05 - INFORMAÇÕES DE CADASTRO JUNTO A BLL
ANEXO 06 - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. Quaisquer informações, esclarecimentos ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas no Portal de Licitações **BLL COMPRAS,** link https://bllcompras.com/Home/Login, por e-mail no endereço eletrônico: licitacao@matinhos.pr.gov.br, ou ainda, na sede administrativa do Município sito: Prefeitura Municipal de Matinhos/PR., Departamento de Licitações, sito à Rua Pastor Elias Abrahão, nº 22, Centro, em Matinhos, Estado do Paraná, CEP.: 83.260-000, onde poderá ser obtido informações complementares, no horário das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, de segunda a sexta-feira, em até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, nos termos do art. Art. 164, Lei 14.133/2021.

18.2. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, e-mail e os números de telefone.

18.3. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.4. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 125, da Lei nº. 14.133/21, sobre o valor inicial contratado.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

18.5. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
18.6. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
18.7. É facultado ao Pregoeiro(a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
18.8. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação/inabilitação.
18.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
18.10. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
18.11. A Administração poderá revogar ou anular a licitação a qualquer tempo, no todo ou em parte por razões de interesse público, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/21).
18.11.1. A Administração poderá anular a Licitação se houver ilegalidade, em virtude de vício insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
18.11.2. A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.
18.11.3. A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.
18.11.4. A nulidade da contratação opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
18.11.5. Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
18.11.6. Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.
18.11.7. Revogar a presente licitação, a seu juízo, se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, em decorrência de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.
18.11.8. A revogação ou anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
18.11.9. A autoridade competente para anular ou revogar a licitação é o Prefeito Municipal.
18.11.10. A contratada não terá direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade.
18.12. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

18.13. As condições estabelecidas no edital e seus anexos vinculam as partes, e nos casos em que se encontram presentes os requisitos do artigo 95 da Lei nº 14.133/2021 substituem o instrumento do contrato.

18.14. O contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) "prática de colusão": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

18.15. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

18.16. Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

18.17. A partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção prevista na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma.

18.18. O Edital e a minuta da Ata de Registro de Preços foram feitos sob controle prévio de legalidade mediante análise jurídica, nos termos do artigo 53 da Lei Federal nº. 14.133/2021 e alterações.

18.19. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, do contrato e/ou outro documento equivalente, independentemente de transcrição.

18.20. Fica eleito o Foro da Comarca de Matinhos/PR para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Matinhos, 31 de julho de 2026

Assinado eletronicamente por:
RAFAEL RAMTHUN
***.452.949-**
31/07/2026 13:56:25
assinado eletrônicamente
Assinatura digital avançada.

Rafael Ramthun
Agente de Contratação
Decreto nº 5054/2026

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

ANEXO 01

TERMO DE REFERÊNCIA

Seguindo as premissas Lei 14.133/2021 da IN 001/2024 da Secretaria de Controle Interno do Município o presente Termo de Referência é baseado nos termos dos Estudos Técnicos Preliminares relacionados abaixo e endossa as autorizações das Requisições ao compras devidamente autorizadas e assinadas por seus Gestores contratuais, os Secretários Municipais.

SECRETARIA	ETP Nº	REQUISIÇÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA	42/2026	370/2026
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E TRÂNSITO	20/2026	374/2026
SECRETARIA FUNREBOM- CORPO DE BOMBEIROS	11/2026	375/2026
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	23/2026	372/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 DO OBJETO DA LICITAÇÃO:

O objeto da presente licitação é a **AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS)** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, e tabela abaixo com descritivo e valores dos itens:

ITEM	QTD	CÓDIGO IPM	UNID	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
			ITENS COTA PRINCIPAL 75%			
1	12375	38814	KG	ALMÔNDEGA 100% BOVINA, Almôndega 100% bovina. Composto de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar 15g e 25g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. Com	R$ 20,93	R$ 259.008,75

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
2	3098	38815	KG	HAMBÚRGUER 100% CARNE BOVINA. Hambúrguer composto 100% de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelada tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 88g e 90g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da	R$ 31,30	R$ 96.967,40

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. A carne deverá ser entregue em embalagem secundária composta por caixa de papelão resistente, própria para transporte de alimentos, devidamente lacrada e identificada. Cada caixa deverá conter peso total de 20 kg do produto, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e integridade do alimento.Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
3	20813	38816	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo “cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	R$ 42,90	R$ 892.877,70

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
4	18825	38817	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, picada em cubos, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se cortada em cubos de aproximadamente 2X2cm, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg,	R$ 40,56	R$ 763.542,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa.		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
5	15750	38818	KG	CARNE MOÍDA (PATINHO) de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6% de gordura em 100g do alimento, embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor vermelho vibrante, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) -	R$ 39,41	R$ 620.707,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
6	14288	38819	KG	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA - produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior, limpo, com pele. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: atóxicas, transparente e resistente, sem ar ou gelo com 1 (uma) etiqueta interna de identificação com vedação termoselada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições	R$ 20,30	R$ 290.046,40

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
7	13763	38820	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, sem osso, congelado, limpo, embalado à vácuo. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de	R$ 22,65	R$ 311.731,95

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
8	12225	38821	KG	FILÉ DE PEIXE PANGA PREMIUM, de primeira qualidade, congelado IQF, em filé, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac",	R$ 29,16	R$ 356.481,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
9	12488	38822	KG	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, congelado IQF, em filé, sem barriga, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos,	R$ 43,26	R$ 540.230,88

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
10	7838	38823	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO OU ALCATRA), PICADA EM CUBOS, CONGELADA IQF e EMBALADA À VÁCUO. Proveniente de animais sadios, carne	R$ 23,43	R$ 183.644,34

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor rosa claro, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05; Resolução 01/03 (MAPA), RDC nº 12/01 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
			TOTAL ITENS COTA PRINCIPAL 75%			**R$4.315.216,47**
ITEM	**QTD**	**CÓDIGO IPM**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**VALOR UNIT**	**VALOR TOTAL**
			ITENS COTA RESERVADA 25%			
11	4125	38814	KG	ALMÔNDEGA 100% BOVINA, Almôndega 100% bovina. Composto de	R$ 20,93	R$ 86.336,25

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar 15g e 25g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
12	1032	38815	KG	HAMBÚRGUER 100% CARNE BOVINA. Hambúrguer composto 100% de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelada tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 88g e 90g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. A carne deverá ser entregue em embalagem secundária composta por caixa de papelão resistente, própria para transporte de alimentos, devidamente lacrada e identificada. Cada caixa deverá conter peso total de 20 kg do produto, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e integridade do alimento.Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12	R$ 31,30	R$ 32.301,60

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
13	6937	38816	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo “cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras	R$ 42,90	R$ 297.597,30

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento.		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
14	6275	38817	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, picada em cubos, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se cortada em cubos de aproximadamente 2X2cm, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos	R$ 40,56	R$ 254.514,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
15	5250	38818	KG	CARNE MOÍDA (PATINHO) de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6% de gordura em 100g do alimento, embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor vermelho vibrante, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg	R$ 39,41	R$ 206.902,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

16	4762	38819	KG	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA - produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior, limpo, com pele. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: atóxicas, transparente e resistente, sem ar ou gelo com 1 (uma) etiqueta interna de identificação com vedação termoselada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS	R$ 20,30	R$ 96.668,60

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
17	4587	38820	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, sem osso, congelado, limpo, embalado à vácuo. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de	R$ 22,65	R$ 103.895,55

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
18	4075	38821	KG	FILÉ DE PEIXE PANGA PREMIUM, de primeira qualidade, congelado IQF, em filé, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto	R$ 29,16	R$ 118.827,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
19	4162	38822	KG	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, congelado IQF, em filé, sem barriga, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão	R$ 43,26	R$ 180.048,12

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
20	2612	38823	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO OU ALCATRA), PICADA EM CUBOS, CONGELADA IQF e EMBALADA À VÁCUO. Proveniente de animais sadios, carne resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor rosa claro, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e	R$ 23,43	R$ 61.199,16

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05; Resolução 01/03 (MAPA), RDC nº 12/01 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
				TOTAL ITENS COTA RESERVADA 25%		**R$ 1.438.311,53**
				TOTAL GERAL		**R$ 5.753.528,00**

1.1.1. O custo estimado total da contratação é de **R$5.753.528,00 (cinco milhões, setecentos e cinquenta e três mil, quinhentos e vinte e oito reais),** conforme custos unitários descritos na tabela acima.

1.1.2. DO VALOR E PESQUISA DE PREÇOS

1.1.2.1. O valor máximo da pretendida contratação será o valor informado na Requisição, com base na estimativa realizada pelo Departamento de Compras e discriminados no Estudo Técnico Preliminar.

1.2.1. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

1.2.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostras de todos os itens para a devida análise. A data, local e horário de sua realização serão divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados.

1.2.2. Serão exigidas amostras de todos os itens: **Prazo e Prorrogação:** As amostras deverão ser entregues no prazo limite de **03 (três) dias úteis**, após a convocação formal.

1.2.2.1 É facultada a prorrogação do prazo estabelecido por igual período, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes do fim do prazo original, desde que aceito pela secretaria solicitante.

1.2.2.2. A empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

1.2.3. Local e Horário: As amostras deverão ser entregues no endereço: **Avenida Paranaguá, nº 1565, Bairro Balneário Riviera, na cidade de Matinhos – PR**, no horário das **08h30min às 11h30min** e das **14h00min às 16h00min**, aos cuidados do setor de nutrição e fiscalização. Qualquer dúvida relativa poderá ser dirimida pelo telefone 0800 3971 600 - Ramal - 896.

1.2.4. Documentação Obrigatória: Devem acompanhar obrigatoriamente as amostras os seguintes documentos do lote:

a) Manual de Boas Práticas de Fabricação da empresa processadora;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

b) Ficha técnica detalhada do produto contendo informações nutricionais;
c) Laudo de análise bromatológica e microbiológica recente

1.2.6. Critérios de Avaliação: Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

a) Características sensoriais como cor, odor, sabor e textura próprios de cada corte;

b) Ausência de gelo excessivo ou sinais de descongelamento;

c) Integridade da embalagem a vácuo com identificação clara do selo de inspeção sanitária oficial (**SIF, SIE ou SIM**) e estrita conformidade com as dimensões, pesos e gramaturas estabelecidas.

1.2.7. Do Resultado e Recusa: Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema. No caso de não haver entrega da amostra, ocorrer atraso sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada e desclassificada.

1.2.8. Convocações Sucessivas: Se a amostra apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da amostra e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência. Fica a critério da Administração solicitar amostra das demais colocadas na ordem de classificação geral, as quais serão convocadas na própria sessão para que, em igual prazo, apresentem as amostras.

1.2.9. Disposições Finais das Amostras:

1.2.9.1. O custeio para o envio das amostras será da LICITANTE, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar do certame.

1.2.9.2. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

1.2.9.3. Em função dos testes realizados, os itens poderão ser utilizados em sua totalidade, não ficando sob a responsabilidade da Administração Pública a reposição dos mesmos.

1.2.9.4. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras não utilizadas deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 03 (três) dias úteis após a data de homologação da licitação.

1.2.9.5. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

1.3. FUNDAMENTAÇÃO DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

1.3.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

1.3.2. O presente instrumento tem por objetivo estabelecer parâmetros e especificações e características para a AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS).

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

1.3.4. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3.5. A contratação objetiva, respeitada a isonomia entre os licitantes, seleciona a proposta

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

mais vantajosa para a Administração, que garanta a boa qualidade a custos mais reduzidos, contribuindo para diminuição dos gastos governamentais.

1.3.6. O prazo de vigência da contratação é de doze meses,e terá sua eficácia após a publicação no Portal Nacional de Compras Públicas e do extrato da Ata de registro de preços no Diário Oficial do Município, na forma do artigo 105 da Lei 14133/2021.

1.3.7. Seguindo as premissas Lei 14.133/2021 e IN da IN 001/2024 da Secretaria de Controle Interno do Município o presente Termo de Referência é baseado nos termos dos Estudos Técnicos Preliminares relacionados abaixo e endossa as autorizações das Requisições ao compras devidamente autorizadas e assinadas por seu Gestor contratual, o Secretário Municipal.

1.3.8. JUSTIFICATIVA POR SECRETARIA:

- **Secretaria Municipal de Educação**

A Secretaria Municipal de Educação de Matinhos, responsável pela gestão das unidades escolares da rede pública municipal, tem como uma de suas atribuições assegurar a oferta de alimentação escolar de qualidade a todos os estudantes matriculados. A alimentação escolar é parte fundamental do processo educacional, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis, o desenvolvimento físico e cognitivo, e a permanência dos alunos na escola.

Nesse contexto, a aquisição de carnes (bovina, suína, de frango, pescados e outras conforme cardápio) se mostra essencial para a composição do cardápio da merenda escolar, garantindo a oferta de proteínas de origem animal, conforme as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A presença regular desses alimentos nas refeições escolares é indispensável para atender às exigências nutricionais e ao equilíbrio alimentar necessário ao público infantil e adolescente atendido pela rede municipal.

Aquisição de carnes se justifica pelos seguintes motivos:

a) **Atendimento às diretrizes do PNAE**: O programa estabelece que a alimentação escolar deve ser saudável, variada, colorida, segura e respeitar os hábitos alimentares regionais, incluindo fontes adequadas de proteínas;

b) **Garantia da segurança alimentar e nutricional**: A carne é fonte importante de proteínas, ferro, zinco, vitaminas do complexo B e outros nutrientes fundamentais para o crescimento e desenvolvimento dos estudantes;

c) **Atendimento contínuo e regular da alimentação escolar**: A aquisição garante o abastecimento das escolas, evitando descontinuidade na oferta das refeições;

d) **Necessidade de cumprimento de cardápio elaborado por nutricionista**: O cardápio escolar, elaborado por profissional habilitado, exige a inclusão de carnes em determinadas refeições para atender aos critérios nutricionais estabelecidos;

e) **Importância no rendimento escolar**: Uma alimentação balanceada contribui para a melhora da concentração, desempenho e saúde dos estudantes, impactando positivamente no processo de aprendizagem;

f) **Demanda já consolidada e recorrente**: A necessidade da aquisição é contínua, sendo parte integrante do planejamento anual da alimentação escolar do município.

Portanto, torna-se necessária a abertura de processo licitatório para aquisição de carnes com qualidade e segurança sanitária, de forma a atender às demandas das escolas da rede

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

municipal de ensino de Matinhos, conforme programação da merenda escolar e orientações técnicas da equipe de nutrição da Secretaria de Educação.

- **Secretaria Municipal de Segurança e trânsito**

A necessidade do fornecimento de carnes para atendimento das demandas relacionadas ao preparo de refeições destinadas aos serviços aos servidores da Guarda Municipal Civil Municipal durante a execução de operações extraordinárias

A Demanda decorre da realização de eventos públicos, festividades, shows, competições esportivas e demais atividades de interesse do Município que exigem reforço do efetivo operacional, ampliação das escalas de serviço e permanência prolongada dos agentes em seus postos de atuação

Nessas situações, torna-se necessário disponibilizar alimentação aos servidores mobilizados, como forma de garantir o suporte logístico adequado à execução das atividades planejadas, contribuindo para manutenção de capacidade operacional da equipe e para o regular desempenho das ações de segurança, fiscalização e apoio aos eventos.

Diante desse cenário, identifica-se a necessidade de aquisição de carnes em quantidades compatíveis com a demanda estimada para os eventos realizados ao longo da vigência da contratação, assegurando o atendimento das necessidades operacionais da Guarda Civil Municipal sempre que houver mobilização extraordinária do efetivo.

- **Secretaria Municipal de FUNREBOM**

A aquisição e o fornecimento de carnes são necessários para garantir o suprimento nutricional e a subsistência nos ambientes internos do Corpo de Bombeiros Militar de Matinhos, proporcionando os insumos essenciais para a composição das refeições diárias. Esses itens são importantes para garantir uma alimentação balanceada e adequada para os militares e servidores, que cumprem escalas de plantão contínuas e da estrutura da unidade para suas refeições. O fornecimento regular desse gênero alimentício assegura o bem estar do efetivo, contribuindo para uma rotina de trabalho organizada e permitindo que as equipes permaneçam prontamente disponíveis para os acionamentos de emergência.

Assim, a contratação justifica-se como medida essencial para manter o suporte logístico e as condições adequadas de trabalho organizada e permitindo que as equipes permaneçam prontamente disponíveis para os acionamentos de emergência.

Assim, a contratação justifica-se como medida essencial para manter a logística e as condições adequadas dos serviços prestados pelo Corpo de bombeiro da população.

- **Secretaria Municipal de Assistência Social**

A Secretaria Municipal de Assistência Social de Matinhos possui a responsabilidade de executar serviços, programas e projetos socioassistenciais destinados à proteção social básica e especial, atendendo crianças, adolescentes, idosos e famílias em situação de vulnerabilidade e risco social.

Para a execução dessas ações, a Secretaria mantém unidades de atendimento compostas por 02 abrigos instituições para crianças e adolescentes, 01 Programa de erradicação do trabalho infantil - PETI, 03 Centro de Convivencia do idoso, 02 Centros de referencia de Assistencia Social -CRAS, 01 Centro dede referencia de Assistencia Social - CREAS, 01 Departamento de Atendimento á Mulher Vítima de Violência Doméstica, além da Sede Administrativa.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

Dentre as atribuições da Secretaria está o fornecimento de alimentação adequada aos usuários acolhidos nos abrigos institucionais, bem como a oferta de refeições e lanches nos serviços de convivência, atividades socioeducativas e demais ações desenvolvidas nas unidades socioassistenciais, conforme planejamento de cada equipamento.
A aquisição de carnes é indispensável para garantir a composição de cardápios balanceados e nutricionalmente adequados, atendendo às recomendações dos profissionais responsáveis pela alimentação dos usuários e assegurando o fornecimento de proteínas de qualidade, essenciais para o desenvolvimento, manutenção da saúde e bem estar públicos atendidos.
A ausência da contratação poderá comprometer a continuidade do fornecimento de refeições, prejudicando diretamente a execução dos serviços ofertados pela secretaria e o atendimento aos usuários, especialmente crianças e adolescentes acolhidos institucionalmente, cuja alimentação diária é de responsabilidade integral do Município.

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

2.1. A solução para a demanda da Prefeitura Municipal de Matinhos, Estado do Paraná, é a **AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS)**, pelo período de doze meses, com o objetivo de assegurar o fornecimento contínuo da alimentação escolar e demais demandas públicas assim garantir que as Secretarias Municipais não fiquem sem itens básicos como almôndega, hambúrguer, carne em tiras, frango e peixe para suas atividades diárias, focando na economia e organização do gasto público.
2.2.O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.
2.3. A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.
2.4. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda da economia de escala.
2.5. Do explanado no item no presente ETP, constata-se que a solução mais adequada ao atendimento das necessidades dos órgãos participantes será por meio do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preço SRP.
2.6. A escolha por este processo licitatório se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns, conforme Decreto Municipal nº 1340/2022, não sendo possível a definição prévia do quantitativo exato a ser demandado no dia a dia pela Administração.
2.7. Será adotado o MENOR valor por ITEM.

3. DA JUSTIFICATIVA PARA UTILIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A utilização pela forma de Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços, justifica-se com base no Decreto Municipal nº 1334/2022.
a) Pela imprevisibilidade de se estimar com exatidão, o quantitativo a ser utilizado no período;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

b) Pela possibilidade de aquisição em mais de uma parcela;
c) Pela possibilidade de ultrapassar o exercício financeiro corrente;
d) Pelo fato de não haver a necessidade de reserva orçamentária, logo, não bloqueando recursos desnecessariamente;
e) Pela possibilidade de atender a várias secretarias, proporcionando economia de escala.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - SUSTENTABILIDADE

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A empresa detentora deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente, segurança e medicina do trabalho, que possam vir a ser causadas pelo fornecimento e transporte dos produtos cárneos contratados

4.2. A licitação destina-se a garantir, além de outros princípios, a promoção do desenvolvimento sustentável, harmonizando-se com o objetivo de selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração, com espeque nos artigos 5º e 144, ambos da Lei nº 14.133/2021.

4.3. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e nas obrigações da detentora e no edital como requisito previsto em lei especial, abrangendo o descarte correto de resíduos gerados no recebimento e o controle sanitário exigido para alimentos de origem animal.

4.4. Ademais, a Instrução Normativa nº 01/2010, art. 3º da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU, dispõem sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública.

4.5. Sendo assim, em análise a normativa supracitada e após análise de outros instrumentos convocatórios, verificou-se que não há requisitos de alta complexidade ambiental aplicáveis de forma obrigatória para inviabilizar a presente aquisição de gêneros alimentícios, bastando o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

4.6. Além dos critérios de sustentabilidade acima, deverão ser observados os requisitos que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis CGU AGU de agosto de 2022, devendo os critérios de sustentabilidade ambiental serem observados, visando aperfeiçoar a utilização de recursos, a logística de transporte refrigerado para redução de poluição e a redução de desperdícios de alimentos, adotando as práticas de sustentabilidade na execução das entregas, quando couber.

4.7. Subcontratação

4.7.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

4.8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da detentora da ata com ou em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; desde que sejam mantidas as demais cláusulas e condições da ata; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da ata de registro de preços.

4.9. Garantia da contratação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

4.9.1.Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. PRAZO DE VIGÊNCIA E PRAZO DE ENTREGA DOS PRODUTOS - EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea "e" da Lei nº 14.133/2021).

5.1. O prazo de vigência da ata será de 12 meses, contados a partir da assinatura e terá sua eficácia após a publicação no Portal Nacional de Compras Públicas e do extrato no Diário Oficial do Município, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021. Para tanto entende-se como o tempo que a ata terá validade, o que pode envolver outras obrigações acessórias que perduram mesmo após o fim do fornecimento executado.

5.1.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 ano, contados a partir da assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que fique comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

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

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

5.2. Após a assinatura da Ata de registro de preços a empresa será convocada para entrega do objeto, da seguinte forma:

5.2.1. <u>O prazo de entrega</u> do objeto deverá ser de no máximo 10(dez) dias após o recebimento da nota de empenho, em remessa total ou parcial, de acordo com as necessidades da Secretaria, mediante solicitação do fiscal, conforme ordem de serviços e acompanhado por fiscal ou responsável pelo gerenciamento dos recebimentos e serviços pertinentes a serem executados.

6. DO LOCAL E FORMA DE ENTREGA

6.1. A DETENTORA deverá realizar a entrega dos itens, no endereço indicado pela Secretaria demandante, através de empenho de forma prévia, observando rigorosamente as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, livres de quaisquer ônus adicionais, tais como fretes, impostos, seguros e demais despesas necessárias ao cumprimento integral da obrigação contratual. São previstos inicialmente os seguintes locais de entrega:
O local de entrega será definido pela secretaria solicitante.

6.2. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) realizar a entrega dos itens, objetos do pregão, conforme endereço informado pela Secretaria solicitante através de empenho de forma prévia;

6.3. Em caso de atraso na entrega do objeto, o fornecedor deverá comunicar por escrito ao Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

6.4. Para o recebimento dos produtos objeto desta licitação, o Município designa o servidor Fiscal de da Ata de registro de preços que fará o recebimento, conforme descrito na Ata de registro de preços**.**

6.5. Provisoriamente, no ato da entrega dos produtos e serviços, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado na licitação.

6.6. Definitivamente, com a assinatura de atesto na nota fiscal, após a verificação da qualidade, características e quantidades dos produtos e serviços e conseqüente aceitação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias consecutivos, contados após o recebimento provisório.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

6.7. Será avaliado o acondicionamento dos produtos, no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos, mofados, enferrujados, danificados ou com aparência duvidosa não serão aceitos.
6.8. O material deverá ser entregue em sua embalagem original, rotulado pelo fabricante, contendo, no mínimo, os seguintes dados: identificação do produto e marca impresso na embalagem.
6.9. Todo e qualquer fornecimento do objeto fora do estabelecido neste edital será, imediatamente, notificado à licitante vencedora, que ficará obrigada a substituí-los, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas neste edital.
6.10. O mero recebimento do objeto não caracteriza a aceitação do mesmo.
6.11. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o produto.
6.12. O material deverá estar acondicionado em suas embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento.
6.13. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da detentora , às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
6.14. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da detentora contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da Ata de registro de preços.
6.15. O **transporte e o armazenamento deverão manter a temperatura rigorosa de -18°C para os produtos embalados a vácuo e -12°C ou mais frio para hambúrgueres e almôndegas, devendo ser feito em veículos com carroceria fechada e isotérmica**.
6.16. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados

7. MODELO DE GESTÃO DA ATA
7.1. A ata deverá ser executada 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.
7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do da Ata de registro de preços, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a detentora contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
7.5. Após a assinatura da Ata de registro de preços ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa detentora para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da detentora, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
7.6. Assinatura do instrumento da Ata de Registro de Preços
7.6.1. O prazo para assinatura do termo contratual será de 03 (três) dias, nos termos do art.90, §

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

1º da Lei 14.133/2021 contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

7.6.2. A Licitante que convocada para assinar a ata, deixar de fazê-lo no prazo fixado, será excluída.

7.7. Fiscalização

7.7.1. A execução da ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) da ata, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

8. DO CONTROLE, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. O fiscal técnico acompanhará a execução da Ata de Registro de Preços, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas na ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.2. O Gestor da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente será o Secretário Municipal da Secretaria Solicitante.

8.3. Ficam designados os fiscais constantes nas Requisições bem como os indicados nos ETP, os quais serão responsáveis pelo acompanhamento da entrega e ou execução, objeto do pretendido, conforme abaixo relacionados:

Secretaria	Gestor	Fiscal
Secretaria Funrebom- Corpo de Bombeiros	Thyago Giamberardino	Anderson Francisco Gonçalves
Secretaria Municipal de Segurança e Trânsito	Orias da Silva	Cleydson Kulik Silva Bezerra
Secretaria Municipal de Assistência Social	Eunice Viganó Dalmora	Crislaine Honorato dos Santos
Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Esporte	Célia Amaral	Dayana Kariny da Silva

8.4. O fiscal técnico anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução da Ata de Registro de Preços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

8.5. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico da Ata de Registro de Preços emitirá notificações para a correção da execução do fornecimento, determinando prazo para a correção.

8.6. O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso .

8.7. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução da Ata de Registro de Preços nas datas aprazadas, o fiscal técnico comunicará o fato imediatamente ao gestor .

8.8. O fiscal técnico da Ata de Registro de Preços comunicará ao gestor, em tempo hábil, o término da ata sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação do registro de preços .

8.9. Gestor da Ata:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

8.9.1. O gestor da Ata de Registro de Preços coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento da Ata, a exemplo da ordem de fornecimento, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações da ata para fins de atendimento da finalidade da administração.
8.9.2. O gestor da Ata de Registro de Preços acompanhará os registros realizados pelos fiscais da ata, de todas as ocorrências relacionadas à execução da ata e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência, conforme as diretrizes do Decreto nº 11.246 de 2022, art. 21, II.
8.9.3. O gestor da Ata de Registro de Preços acompanhará a manutenção das condições de habilitação da detentora da ata, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais, conforme as diretrizes do Decreto nº 11.246 de 2022, art. 21, III.
8.9.4. O gestor da Ata de Registro de Preços emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo fornecedor registrado, com menção ao seu desempenho na execução da ata, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme as diretrizes do Decreto nº 11.246 de 2022, art. 21, VIII.
8.9.5. O gestor da ata tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133 de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso, em linha com o Decreto nº 11.246 de 2022, art. 21, X.
8.9.6. O gestor da ata deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, conforme as diretrizes do Decreto nº 11.246 de 2022, art. 21, VI.
8.9.7. O gestor da ata deverá enviar a documentação pertinente ao setor de atas e contratações para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos estabelecidos na ata de registro de preços.
8.10. Fiscalização Administrativa
8.10.1. O fiscal administrativo da ata verificará a manutenção das condições de habilitação da detentora da ata, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamentos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
8.10.1.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações estabelecidas na ata, o fiscal administrativo da ata atuará tempestivamente na solução do problemático, reportando ao gestor da ata para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
8.11. Executado a Ata de Registro de Preços, o seu objeto será recebido:
a) provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e conseqüente aceitação.
c) Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

9. DO PAGAMENTO

9.1. Os valores devidos pela Administração Pública Municipal serão pagos após liquidação formal e objetiva da compra, em até 30 (trinta) dias, obrigando-se a detentora a manter conta corrente e a fornecer o número desta conjuntamente com o documento fiscal e fatura correspondente, acompanhado dos documentos fiscais de regularidade perante a seguridade social (FEDERAL/FGTS).

9.2. Dos valores devidos, serão descontados os tributos incidentes na condição de responsável.

9.3. As notas fiscais deverão ser encaminhadas à Secretaria Municipal solicitante, conforme constante na Nota de Empenho.

9.4. A detentora ficará obrigada a emitir Nota Fiscal Eletrônica para pagamento do objeto desta licitação.

9.5. Os pagamentos serão efetuados através de depósito em conta corrente vinculado ao CNPJ da detentora, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada por servidor encarregado do recebimento, e observado o cumprimento integral das disposições contidas no Termo de Referência.

9.6. Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica - NFE ou outra circunstância que desaprove a liquidação, esta será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a empresa credora regularize as pendências apontadas. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a Prefeitura de Matinhos.

9.7. Caso haja documentos faltantes ou incorretos não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.

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

10.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

10.1.1.O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

10.2. Forma de fornecimento

10.2.1.O fornecimento do objeto será conforme demanda das Secretarias Municipais .

10.3. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

10.3.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

10.3.2. PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

10.3.2.1. Cópia do RG e CPF ou CNH do representante legal da Empresa;

10.3.2.2. Tratando-se de procurador, apresentar procuração por Instrumento Público ou Particular;

10.3.2.3. Contrato social, ou documento equivalente, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;

10.3.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;

10.3.2.5.CNPJ - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

10.3.3. PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

10.3.3.1. Prova de regularidade conjunta, relativa a Tributos Federais, Dívida Ativa da União, e Contribuições Sociais (INSS), expedida pela Secretaria da Receita Federal;

10.3.3.2. Certidão de Tributos Estaduais, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;

10.3.3.3. Certidão Negativa de Débitos Municipais, do domicílio ou sede do proponente, na forma da Lei.

10.3.3.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

10.3.3.5. Apresentar Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme prevê a Lei Federal nº 12.440, de 07/07/2011.

10.3.4. PARA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA:

10.3.4.1. Certidão negativa de pedido de recuperação judicial, concordata ou falência, expedida pelo distribuidor da sede do(a) proponente, ou execução patrimonial, expedida no domicílio do(a) licitante. Não constando o prazo oitenta) dias corridos antes da abertura do certame.

10.3.4.1.2. Conforme Acórdão 1201/2020 TCU - Plenário, para empresas que estejam em processo de recuperação judicial, estas deverão apresentar o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízos do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O valor global estimado para a aquisição será de **R$5.753.528,00 (cinco milhões, setecentos e cinquenta e três mil, quinhentos e vinte e oito reais)**, conforme custos unitários e totais conforme descrito na tabela constante dos itens.

11.2. Considerando os valores levantados por meio das pesquisas nas fontes utilizadas, tendo em vista o objeto da contratação entende-se que o levantamento se deu de acordo com o Art. 23 da Lei 14.133/2021. Conforme documentos anexos, levantamento realizado através de contratações dotadas de similaridade realizadas por outros entes públicos, tendo em vista que os itens solicitados pelas Secretarias não seguem um catálogo de padronização, foram pesquisadas através de sítios oficiais na Internet, a exemplo do painel de preços, portal transparência dos entes etc. Os cálculos dos valores unitários dos itens foram lançados por similaridade em relação às características e especificações solicitadas pelas Secretarias interessadas e em alguns casos foram realizados proporcionalmente baseados nos descritivos informados de acordo com os referenciais encontrados, conforme consta na planilha.

11.3. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

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

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

11.3.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
11.3.1.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
11.3.1.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11.4. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO
11.4.1. O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.
11.4.2. A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.
11.4.3. O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

12. ALTERAÇÃO, ATUALIZAÇÃO OU REEQUILÍBRIO DOS PREÇOS REGISTRADOS
12.1. Objetivando a manutenção do equilíbrio econômico - financeiro, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o seu custo, observadas as condições em que se aplicam nos art.124 e art.125 da Lei 14.133/21.
12.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizam a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
12.2. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação, bem como, aplicado o índice de reajustamento de preços com data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme exigência legal art. 25 §7º da Lei 14.133/21 com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos;
12.2.1. No presente caso, os índices oficiais aplicados à natureza específica do produto, terá como referenciais os dispostos pela Agência Nacional de Petróleo - ANP ou o aplicável pela entidade regulamentadora no momento da ocorrência, tanto quanto ao reajuste quanto às ações compensatórias em decorrência de atrasos e/ou interrupções de fornecimento, devidamente comprovadas, em amplo contraditórios por meio de processo administrativo respeitando o devido prazo regimentais.
12.3. Se tratando de repactuação,quando aplicável e das hipóteses contidas no art.135 da lei 14.133/21, os preços poderão ser repactuados a pedido do interessado, mediante as condições

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

previstas e os critérios definidos pelo instrumento vigente, respeitando o prazo regimental de abertura, análise e aceitação do respectivo pedido.

12.3.1. No que couber nos casos de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados, poderão ser aplicados os dispositivos legais citados anteriormente.

12.4. De modo geral, será inadmissível qualquer fato ou evento que venha a ocasionar o desequilíbrio da equação econômico-financeira, decorrente de culpa da Detentora/Contratada.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com a presente Ata de Registro de Preços correrão à conta dos recursos a serem informados pela Secretaria de Planejamento na Requisição ao setor de Compras.

Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Dotação
7	2	2016	3339030079900000000	0	164
7	2	2016	3339030079900000000	934	165
7	2	2020	3339030079900000000	0	190
7	5	2069	3339030079900000000	0	215
8	2	2060	3339032050000000000	107	283
8	2	2060	3339032050000000000	111	284
8	3	2058	3339032050000000000	107	319
8	3	2058	3339032050000000000	111	320
8	3	2059	3339032050000000000	107	321
8	3	2059	3339032050000000000	111	322
13	1	2035	3339030079900000000	0	533
13	1	2072	3339030079900000000	0	559
2	2	2002	3339030079900000000	515	694

14. OBRIGAÇÕES

14.1. DO ÓRGÃO GERENCIADOR/ OU CONTRATANTE

14.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Detentora/Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos

14.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência

14.1.1. Fazer cumprir o disposto no presente Termo de Referência, no Edital e seus Anexos;

14.1.3. Realizar rigorosa conferência das características dos itens entregues, somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total, fiel e correta dos itens ou de parte da entrega a que se referirem;

14.1.4. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos,, disponibilizando local, data e horário;

14.1.5. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos itens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, Edital e Proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

14.1.6. Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à DETENTORA, após o cumprimento das formalidades legais, na forma estabelecida neste instrumento, efetuando a retenção dos tributos devidos, consoante a legislação vigente;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

14.1.7. Acompanhar e fiscalizar, através de servidor designado pela Administração, o cumprimento deste instrumento, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas;
14.1.8. O funcionário responsável pela fiscalização desta Ata de Registro de Preços deverá anotarem registro próprio e notificar a DETENTORA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições e falhas no decorrer da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção e solução, observando na integralidade as disposições contidas no decreto municipal nº 249/2018;
14.1.9. Fornecer à DETENTORA todos os esclarecimentos necessários para a execução do objeto e demais informações que esta venha a solicitar para o desempenho do objeto contratado;
14.1.10. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da DETENTORA, através de servidor especialmente designado;
14.1.11. Informar à DETENTORA nome e telefone do gestor da Ata de Registro de Preços e seu substituto, mantendo tais dados atualizados.
14.1.12. Exigir a apresentação de notas fiscais com as requisições fornecidas, recibos, atestados, declarações e outros documentos que comprovem as operações realizadas, o cumprimento de pedidos, o atendimento de providências, o compromisso de qualidade e outros, bem como fornecer à DETENTORA DA ATA recibos, atestados, vistos, declarações e autorizações de compromissos que exijam essas comprovações;
14.1.13. Atestar nas notas fiscais e/ou faturas a efetiva entrega do objeto desta Ata, conforme ajuste representado pela nota de empenho;
14.1.14. Aplicar à DETENTORA DA ATA penalidades, quando for o caso;
14.1.15. Notificar, por escrito, à DETENTORA DA ATA da aplicação de qualquer sanção;
14.1.16. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela DETENTORA DA ATA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da DETENTORA DA ATA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
14.1.17. O funcionário responsável pela fiscalização desta Ata de Registro de Preços deverá anotar em registro próprio e notificar a DETENTORA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições e falhas no decorrer da execução da ata de registro de preços, fixando prazo para a sua correção e solução, observando na integralidade as disposições contidas no decreto municipal nº 249/2018;
14.1.18. Notificar a DETENTORA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no
objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

14.2. DA DETENTORA/ OU CONTRATADA
14.2.1. A Detentora deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
14.2.2. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Secretaria solicitante, conforme consta no Termo de Referência, fornecendo o objeto licitado na forma estipulada neste instrumento, principalmente quanto ao prazo de entrega, acompanhado da respectiva nota fiscal;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

14.2.3. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Secretaria solicitante, durante a execução da ata de registro de preços;
14.2.4. Comunicar ao ÓRGÃO GERENCIADOR, no prazo 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;
14.2.5. Os itens a serem entregues deverão obedecer rigorosamente as normas e especificações contidas no presente Termo de Referência;
14.2.6. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições previstas neste Termo de Referência;
14.2.7. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e quaisquer outras que incidam ou venham incidir na execução do contrato;
14.2.8. A DETENTORA deverá manter, durante todo o prazo de vigência da ata de registro de preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
14.2.9. Realizar a entrega dos itens solicitados pelas Secretarias Municipais solicitantes, independentemente de sua quantidade;
14.2.10. Os funcionários da DETENTORA deverão realizar as entregas dos produtos devidamente uniformizados e com utilização dos EPIS necessários, de modo a garantir a segurança dos mesmos;
14.2.11. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, no todo ou em parte, os materiais que se verificarem defeituosos, incorretos ou fora do prazo de validade, resultantes da entrega/execução do objeto desta Ata.
14.2.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
14.2.13. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
14.2.14. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
14.2.15. Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre o produto fornecido, bem como o seu transporte até o local determinado para sua entrega (ou instalação, conforme o caso).
14.2.16. A Detentora obriga-se a respeitar as normas técnicas, desenhos e especificações pertinentes ao objeto licitado.
14.2.17. Prestar os esclarecimentos desejados, bem como comunicar imediatamente a Secretaria responsável, quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar a fiel execução da Ata;
14.2.18. Comparecer, sempre que convocada pela fiscalização, ao local designado pela Secretaria responsável, por meio de pessoa devidamente credenciada, para exame e esclarecimentos de quaisquer problemas relacionados com o objeto fornecido.
14.2.19. 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 nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

14.2.20. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus empregados, prepostos ou terceiros no exercício de suas atividades, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

14.2.21. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

14.2.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

14.2.23. A inadimplência da DETENTORA DA ATA com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

15. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

- Advertência;
- Multa, a qual pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções;
- Impedimento de licitar e contratar; e
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

15.1.1. Advertência

Será aplicada, por escrito, nas seguintes hipóteses:

15.1.1.1. Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

15.1.1.2. Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

15.2 Multa compensatória

15.2.1. Será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, calculada da seguinte forma abaixo descrita.

15.2.2. De 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, para aquele que:

Deixar de entregar a documentação exigida, porém não restar frustrado o certame;

Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

15.2.3. De 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor contratado ou valor estimado da contratação:

Para aquele que deixar de entregar a documentação exigida, e em razão disso restar frustrado o certame;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

Para aquele que não mantiver a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;
Em caso de recusa do adjudicatário em assinar a ata de registro de preço, o Termo de Contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido;
Em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual.

15.2.4. De 11% (onze por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada em caso de inexecução parcial do Termo de Contrato.

15.2.5. De 21% (vinte e um por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, em caso de:
Apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;
Fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;
Comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
Prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
Prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;
Entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
Dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
Dar causa à inexecução total do objeto do Termo de Contrato.

15.3 Multa moratória:

15.3.1. Não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, limitando-se a 30% (trinta por cento) do valor contratado. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada será:
Retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade;
Descontado do valor da garantia prestada;
Pago por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda e encaminhada ao requerido para pagamento em 10 (dez) dias úteis;
Encaminhada à Dívida Ativa, se infrutíferas as medidas dos incisos anteriores, para cobrança judicial.

15.4. Impedimento de licitar e contratar

15.4.1. Será aplicado o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

15.4.1.1. Impedimento pelo período de 06 (seis) meses a 01 (um) ano.
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, porém não restar frustrado o certame;
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

15.4.1.2. Impedimento pelo período de 01 (um) ano até 02 (dois) anos.
Dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

15.4.1.3. Impedimento pelo período de 01 (um) ano a 03 (três) anos.
Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, e em razão disso restar frustrado o certame;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

Não manter a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;
Não celebrar o Termo de Contrato, não assinar a ata de registro de preço ou documento equivalente, no prazo estabelecido.
15.4.1.4. Impedimento pelo período de 02 (dois) anos a 03 (três) anos.
Não entregar o objeto da licitação sem motivo justificado;
Dar causa à inexecução total do Termo de Contrato.
15.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar
15.5.1. Será aplicada a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;
Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.
15.6. Nos termos do Decreto Municipal nº 1333/2022 o contratado está ciente e concorda que se possa ser utilizado, em caso de Processo Administrativo, os meios tecnológicos e Diário Oficial Eletrônico do Município para a respectiva comunicação dos atos processuais, conforme estabelecido no mesmo.
15.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, conforme Decreto nº 1333/2022, sendo que a abertura do processo administrativo de penalização na fase de execução contratual pressupõe a prévia tratativa entre as partes, com a finalidade de sanar as irregularidades, sendo obrigatória a comprovação de que restou infrutífera.
15.7.1. Entende-se como tratativas o esforço desprendido entre as partes com a finalidade de sanar a irregularidade, nas hipóteses que esta for possível.

Matinhos, 13 de julho de 2026

RAFAEL HONORATO DOS SANTOS
Secretário Municipal de Administração
Decreto 3423/2025

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

ANEXO 02

Obs: Utilizar papel timbrado com CNPJ da Empresa ou utilizar formulário próprio.

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para aquisição/prestação dos serviços objeto da presente licitação pregão, na forma eletrônica **PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 063/2026**, **PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 094/2026,** acatando todas as estipulações consignadas no respectivo edital e seus anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:
NOME DA EMPRESA:
CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:
REPRESENTANTE E CARGO:
CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:
ENDEREÇO E TELEFONE:

2. DO OBJETO, ESPECIFICAÇÃO E VALORES:
2.1. AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS) com as características e especificações constantes do edital epigrafado e planilha constante no ANEXO I -TERMO DE REFERÊNCIA, contendo a especificação dos produtos, quantitativos e valores.

3. Na proposta escrita, deverá conter:
a) os valores dos impostos já deverão estar computados no valor do produto e/ou serviço ou destacado;
b) o prazo de validade da proposta;
c) especificação do produto oferecido com informações técnicas que possibilitem a sua completa avaliação, totalmente conforme descrito no ANEXO 01, deste Edital; e
d) data e assinatura do Representante Legal da proponente.
3.1. O objeto, rigorosamente de acordo com o ofertado nas propostas, deverá ser entregue no endereço indicado no Anexo 01 deste edital.
4. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)
4.1. Conforme valor final realizado na plataforma BLL Compras.

5 CONDIÇÕES GERAIS
5.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

6. DO LOCAL E FORMA DE ENTREGA
a) Deverá ser conforme informado no termo de referência do edital em seu anexo 01.

7. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL
7.1. De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

7.2. A proposta ajustada ao valor final ofertado deverá ser elaborada conforme modelo acima, especificando o valor final proposto para cada item conforme disposto no lote e admitido no preço unitário o fracionamento de centavo(s) somente até duas casas decimais, e enviada no endereço eletrônico licitacao@matinhos.pr.gov.br .
7.3. A empresa, por intermédio de seu representante legal abaixo identificado, para todos os efeitos legais e administrativos, sob as penas da lei, DECLARA:
7.4 Se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo à PREFEITURA MUNICIPAL responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros. Declara ainda, que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, tributos e encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto do Edital, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.
7.5. A declaração de elaboração independente da proposta deve ser assinada no portal portal de Licitações BLL COMPRAS https://bll.org.br/ , ao inserir os valores propostos para o objeto.

OBS.: QUALQUER DIVERGÊNCIA ENTRE AS ESPECIFICAÇÕES PRESENTES NA PLATAFORMA ELETRÔNICA E AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA, PERMANECEM AS DO TERMO DE REFERÊNCIA, AS QUAIS DEVEM SER OBSERVADAS PARA A ELABORAÇÃO DA PROPOSTA.

Localidade, __de ____ 2026

_____
Assinatura do Representante legal da empresa
Nome/CPF/Cargo

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

Essa declaração deverá ser inserida no sistema em conjunto com a proposta da empresa e demais documentos solicitados, se for o caso.

ANEXO 03

Obs: Utilizar papel timbrado com CNPJ da Empresa ou utilizar formulário próprio.

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 063/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 094/2026
AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS)

DECLARAÇÕES UNIFICADAS

A empresa (NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF sob nº (NÚMERO DO CNPJ), com sede (ENDEREÇO COMPLETO), aqui representada por (NOME E QUALIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL), portador(a) do CPF nº xxxxxx, para fins de participação no procedimento licitatório, referente ao Pregão em epígrafe, e em cumprimento a legislação e regulamentos vigentes, às quais se submete, e:

1. Declara que está ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que **cumpro plenamente os requisitos de habilitação** definidos no edital;

2. Declaro, sob as penas da Lei, que não ultrapassou o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar. Declaro ainda que não possuo, no ano calendário da realização da licitação, contratos com administração pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de **enquadramento como empresa de pequeno porte;**

3. Declara sob as penas da lei, que até a presente data **inexistem fatos impeditivos** para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4. Declara para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e **não emprega menor de 16 (dezesseis) anos**, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.;

5. Declara que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando **trabalho degradante ou forçado**, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;

6. Declara sob as penas da Lei, que cumpre a **cota de aprendizagem** nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT;

7. Declara que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de **acessibilidade** previstas na legislação;

8. Declara para os devidos efeitos e sob penas da lei, que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista e que não mantém 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;

9. Que assume inteira **RESPONSABILIDADE** pela autenticidade de todos os documentos apresentados, compromete-se a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, tem conhecimento e se submete ao disposto na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, bem como ao Edital e Anexos deste pregão.

10. Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento llicitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico, supracitado, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente e que não exercemos atividades potencialmente poluidoras.

Localidade, __de ____ 2026

_____
Assinatura do Representante legal da empresa
Nome:
CPF:
Cargo:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

Obs: Utilizar papel timbrado com CNPJ da Empresa ou utilizar formulário próprio.

ANEXO 04

PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 063/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 094/2026.
AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS)

O tratamento favorecido será proporcionado às Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), para as Sociedades Cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Microempreendedor Individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006.

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE ME/EPP

Declaramos para todos os fins de direito, e sob pena de sofrer às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital, que a empresa está enquadrada como ME/EPP, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

Declaramos que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não temos celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como Empresa de Pequeno Porte (EPP) e que cumprimos os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, observado o disposto nos §§1º ao 3º do artigo 4º, da Lei nº 14.133/2021.

Ainda, declaramos estar cientes de que serão realizadas auditorias, por amostragem, junto aos órgãos da Receita Federal, Estadual e Municipal, consulta ao PNPC, com a finalidade de comprovar a veracidade do enquadramento como ME/EPP, sendo que, uma vez constatada irregularidade, poderá ocorrer responsabilização civil, administrativa e criminal na forma da Lei Federal nº 12.846/2013 e demais legislações pertinentes.

E por ser a expressão verdade, firmo (amos) a presente.

Localidade, __de ____ 2026

_____
Assinatura do Representante legal da empresa
Nome:
CPF:
Cargo:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

ANEXO 05
INFORMAÇÕES DE CADASTRO JUNTO A BLL

Para se cadastrar junto a BLL é necessário acessar o site www.bll.org.br, clique em cadastro na parte superior no canto direito, preencha todos os dados do representante legal.
Lembre-se de selecionar como pessoa física ou jurídica na parte superior do lado esquerdo.
Ao lado do campo e-mail haverá um botão enviar código, clique nele após preencher o e-mail para enviar o código de verificação no e-mail cadastrado e cole no campo indicado.
Após criar sua senha você inicia o cadastro da empresa.
Preencha todos os dados e envie novamente um código para o e-mail da empresa clicando no botão enviar código.
Após inserir o código recebido, selecione se é ME/EPP ou não clique em cadastrar-se.
Ao clicar, aparecerá uma tela com o termo de adesão preenchido e os dados da sua empresa.
Confira tudo se está correto, imprima e assine esse termo.
Depois digitalize (scanner) o termo assinado ou tire uma foto com boa resolução e legível. Esse arquivo deverá ser inserido no cadastro da sua empresa para validação a seguir.
Para completar o cadastro acesse o site www.bll.org.br e entre com o e-mail e senha criados anteriormente.
Você verá que ao logar aparecerá o nome da sua empresa e do lado direito alguns ícones. Clique no 2º ícone (documentos cadastrais) e lá dentro insira o termo assinado e o contrato social.
O contrato social pode ter certificação digital, da junta comercial ou pode ser uma cópia autenticada. Caso o representante legal cadastrado não conste no contrato social, será preciso inserir uma procuração autenticada ou com certificação digital.
O prazo para a ativação da empresa é de até 24 horas úteis se tudo estiver correto. Você receberá as informações da sua validação no e-mail cadastrado.
INSERÇÃO DOS DOCUMENTOS CADASTRAIS
Deve entrar no site da www.bll.org.br e clicar em SISTEMA, ao clicar vai ser direcionado para a tela onde irá inserir o login e a senha, escolher o perfil de REPRESENTANTE LEGAL e vai verificar que no canto direito da pessoa jurídica, no terceiro ícone terá acesso ao TERMO DE ADESÃO atualizado, onde devera imprimir, assinar e digitalizar ou utilizar a assinatura digital de pessoa física, e clicar no segundo ícone do lado direito em DOCUMENTOS CADASTRAIS irá inserir o TERMO DE ADESÃO, bem como o CONTRATO SOCIAL ÚLTIMA ALTERAÇÃO AUTENTICADO e PROCURAÇÃO se houver procurador. Caso o CONTRATO SOCIAL OU A PROCURAÇÃO FOR AUTENTICADA EM CARTÓRIO OU AUTENTICADA COM O SELO DA JUNTA COMERCIAL, é necessário o envio via Correios para o endereço: Avenida Camilo Di Lellis, 348 - Sala 118 - CEP: 83323-000. Centro. Pinhais/PR - Aos cuidados do cadastro.
Após isso o setor de cadastro tem até 24 horas úteis para analisar a documentação e validar o cadastro. Após a validação do acesso será encaminhado um e-mail informando que já foi validado.
CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA É SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR conforme as condições aplicadas pela provedora da plataforma BLL - Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil e o contratante e cobrados mediante forma e condições por ela aplicadas.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls. _____

ANEXO 06

MINUTA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2026
PREGÃO ELETRÔNICO REGISTRO DE PREÇOS Nº 063/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 094/2026

Aos ____ (_____) dias do mês de _____ do ano de 2026, autorizado pela autoridade competente do processo de PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 063/2026, foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 1340, de 21 de março de 2022, e demais legislação aplicável, que conjuntamente com as condições adiante estipuladas regem o relacionamento entre o **MUNICÍPIO DE MATINHOS**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua Pastor Elias Abrahão, nº 22, inscrito no CNPJ nº 76.017.466/0001-61, representado neste ato pelo Exmo Prefeito Municipal Sr. Eduardo Antonio Dalmora, em pleno exercício de seu mandato e funções, residente e domiciliado nesta cidade, portador do RG nº 1.326.821-5 PR e CPF sob nº 337.613.459-68 e a empresa Licitante Vencedora, doravante denominada Detentora da Ata, DENOMINAÇÃO SOCIAL_____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à Rua (Avenida) _____, nº __, _____, na cidade de _____, Estado do _____, CEP:_____, telefone: (__)_____ / celular nº (__) _____ e endereço eletrônico:_____, neste ato representada pelo seu representante legal o Sr(a) _____, portador do RG nº _____ e inscrito no CPF sob nº _____, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **AQUISIÇÃO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS CONGELADOS (BOVINA, SUÍNA, AVES E PESCADOS),** conforme disposto no Edital e seus anexos, que é parte vinculante à esta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

ITEM	QTD	CÓDIGO IPM	UNID	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
			ITENS COTA PRINCIPAL 75%			
1	12375	38814	KG	ALMÔNDEGA 100% BOVINA, Almôndega 100% bovina. Composto de carne bovina de primeira qualidade,	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				moldada e congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar 15g e 25g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
2	3098	38815	KG	HAMBÚRGUER 100% CARNE BOVINA. Hambúrguer composto 100% de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelada tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 88g e 90g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. A carne deverá ser entregue em embalagem secundária composta por caixa de papelão resistente, própria para transporte de alimentos, devidamente lacrada e identificada. Cada caixa deverá conter peso total de 20 kg do produto, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e integridade do alimento.Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
3	20813	38816	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo “cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

4	18825	38817	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, picada em cubos, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se cortada em cubos de aproximadamente 2X2cm, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
5	15750	38818	KG	CARNE MOÍDA (PATINHO) de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6% de gordura em 100g do alimento, embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor vermelho vibrante, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA de acordo com as Portarias do Ministério da	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
6	14288	38819	KG	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA - produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior, limpo, com	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				pele. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: atóxicas, transparente e resistente, sem ar ou gelo com 1 (uma) etiqueta interna de identificação com vedação termoselada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
7	13763	38820	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, sem osso, congelado, limpo, embalado à vácuo. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
8	12225	38821	KG	FILÉ DE PEIXE PANGA PREMIUM, de primeira qualidade, congelado IQF, em filé, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
9	12488	38822	KG	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, congelado IQF, em filé, sem barriga, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
10	7838	38823	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO OU ALCATRA), PICADA EM CUBOS, CONGELADA IQF e EMBALADA À VÁCUO. Proveniente de animais sadios, carne resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor rosa claro, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				estar adequadamente uniformizados. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05; Resolução 01/03 (MAPA), RDC nº 12/01 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
			TOTAL ITENS COTA PRINCIPAL 75%			**R$**
ITEM	**QTD**	**CÓDIGO IPM**	**UNID**	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**VALOR UNIT**	**VALOR TOTAL**
			ITENS COTA RESERVADA 25%			
11	4125	38814	KG	ALMÔNDEGA 100% BOVINA, Almôndega 100% bovina. Composto de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelado tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de almôndega, que deverá pesar 15g e 25g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
12	1032	38815	KG	HAMBÚRGUER 100% CARNE BOVINA. Hambúrguer composto 100% de carne bovina de primeira qualidade, moldada e congelada tipo IQF. Isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. Em formato de hambúrguer, que deverá pesar 88g e 90g com congelamento IQF. Embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Rótulo: conforme legislação vigente. A carne deverá ser entregue em embalagem secundária composta por caixa de papelão resistente, própria para transporte de alimentos, devidamente lacrada e identificada. Cada caixa deverá conter peso total de 20 kg do produto, garantindo condições adequadas de armazenamento, transporte e integridade do alimento.Com identificação da validade de forma indelével. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento, sendo produzido exclusivamente com 100% carne de primeira qualidade. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
13	6937	38816	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				OU PATINHO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo “cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
14	6275	38817	KG	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, picada em cubos, congelada IQF e embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagem, macia, sem sebo, cor vermelho vibrante, odor e sabor próprios. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O transporte e a temperatura devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se cortada em cubos de aproximadamente 2X2cm, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, número de registro de inspeção sanitária do produto, registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
15	5250	38818	KG	CARNE MOÍDA (PATINHO) de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6% de gordura em 100g do alimento, embalada à vácuo. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor vermelho vibrante, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (4) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
16	4762	38819	KG	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA - produto congelado sem acúmulo de líquidos em seu interior, limpo, com pele. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: atóxicas, transparente e resistente, sem ar ou gelo com 1 (uma) etiqueta interna de identificação com vedação termoselada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003.	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5) REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento.		

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
17	4587	38820	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, cortada em tiras (iscas), espessura máxima 0,3 cm, sem osso, congelado, limpo, embalado à vácuo. Deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor característica, sem manchas esverdeadas, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1Kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) - Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020. (2) Código de Defesa do Consumidor - Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990. (3) Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves - Port. MAA nº 210 de 10 de novembro de 1998. (4) REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS Res. RDC ANVISA nº 12 de 02 de janeiro de 2001. (5)	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSTRUÇÕES DE USO, PREPARO E CONSERVAÇÃO NA ROTULAGEM DE CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS Res. SVS/MS nº 13 de 02 de janeiro de 2001. (6) Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água, com seus respectivos capítulos e anexos IN MAPA nº 62, de 26 de agosto de 2003. (7) REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO IN MAPA nº 22 de 24 de novembro de 2005 e Alterações Posteriores. O produto também deverá estar de acordo a Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA/MS; Portaria nº 1002/1004 de 11 de dezembro de 1998 SVS/MS; Portaria nº 6 -CVS/99; Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997 do MAA; Portaria nº 05 de 08 de novembro de 19/88 e Alterações Posteriores. Validade mínima de 06 meses, a contar da data da entrega. Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
18	4075	38821	KG	FILÉ DE PEIXE PANGA PREMIUM, de primeira qualidade, congelado IQF, em filé, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
19	4162	38822	KG	PEIXE FILÉ DE TILÁPIA, congelado IQF, em filé, sem barriga, sem espinhas, sem pele. Cada filé deverá pesar 110 gramas com tolerância de +/- 10 gramas; Cor livre de manchas, odor e sabor característicos; não deve estar esfarelando, não deve conter escamas, camada de gordura ou substâncias/objetos estranhos, quantidade de camada de gelo ao redor ou em mau estado de conservação; Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento e tolerância máxima de glaciamento de até 12% do peso líquido declarado, de acordo com o seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ - INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017). Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Validade mínima de 10 meses, a contar da data da entrega e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 12.486/78, Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, In 25/11, Nota Técnica 19/09; Resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
20	2612	38823	KG	CARNE SUÍNA (LOMBO OU ALCATRA), PICADA EM CUBOS, CONGELADA IQF e EMBALADA À VÁCUO. Proveniente de animais sadios, carne resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária; deverá ser isenta de cartilagens, de ossos e de nervos. Cor rosa claro, sem sebo, livre de parasitas e de qualquer substância	R$	R$

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

				contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. Embalagem primária: pesando no mínimo 1kg, vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, sem ar, com 1 (uma) etiqueta interna de identificação, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de no mínimo 01 kg e no máximo 02 kg por embalagem. Deverá conter impressos: selo SIF/DIPOA, denominação de venda e marca, identificação da origem, lista de ingredientes, conteúdo líquido, número do lote e prazo de validade e condições de conservação de acordo com a Resolução RDC nº 259/2002, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 360/2003. Conservado na temperatura de -18°C tanto durante o transporte no caminhão frigorífico, quanto no armazenamento em freezer. Ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com o Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05; Resolução 01/03 (MAPA), RDC nº 12/01 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação, no ato da entrega, aos procedimentos administrativos determinados pelo Mapa e pela Anvisa. OBS: O produto não deve receber qualquer tipo de tempero ou aditivo químico durante o processamento do alimento. APRESENTAR AMOSTRA PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE SENSORIAL.		
			TOTAL ITENS COTA RESERVADA 25%			**R$**
				TOTAL GERAL		**R$**

2.1. Valor total registrado: R$____ (por extenso).
2.2. O órgão gerenciador serão os secretários de cada pasta.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

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

4.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme o art. 84 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

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

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

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

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

4.6. A contratação com o(s) fornecedor(es) registrado(s) na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

4.7. Para assinatura da respectiva ata de registro de preços, se observará o prazo e as condições estabelecidos no edital de licitação sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.7.1. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preço será de 03 (três) dias, nos termos do art.90, § 1º da Lei 14.133/2021 contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

4.7.2. A Licitante que convocada para assinar a Ata de Registro de Preço, deixar de fazê-lo no prazo fixado, será excluída.

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

4.8. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

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

5. PRAZO DE VIGÊNCIA E PRAZO DE ENTREGA DOS PRODUTOS - EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei nº 14.133/2021).

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

5.1. O prazo de vigência da ata será de 12 meses, contados a partir da assinatura e terá sua eficácia após a publicação no Portal Nacional de Compras Públicas e do extrato no Diário Oficial do Município, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021. Para tanto entende-se como o tempo que a ata terá validade, o que pode envolver outras obrigações acessórias que perduram mesmo após o fim do fornecimento executado.
5.1.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 ano, contados a partir da assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que fique comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.
5.1.2. No ato da prorrogação da vigência da ata de registro de preços poderá haver a renovação dos quantitativos registrados, até o limite do quantitativo original.
5.1.3. O ato de prorrogação de vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.
5.2. Após a assinatura da Ata de registro de preços a empresa será convocada para entrega do objeto, da seguinte forma:
5.2.1. <u>O prazo de entrega</u> do objeto deverá ser de no máximo 10(dez) dias após o recebimento da nota de empenho, em remessa total ou parcial, de acordo com as necessidades da Secretaria, mediante solicitação do fiscal, conforme ordem de serviços e acompanhado por fiscal ou responsável pelo gerenciamento dos recebimentos e serviços pertinentes a serem executados.

5.3. DO LOCAL E FORMA DE ENTREGA
5.3.1. A DETENTORA deverá realizar a entrega dos itens, no endereço indicado pela Secretaria demandante, através de empenho de forma prévia, observando rigorosamente as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, livres de quaisquer ônus adicionais, tais como fretes, impostos, seguros e demais despesas necessárias ao cumprimento integral da obrigação contratual. São previstos inicialmente os seguintes locais de entrega:
O local de entrega será definido pela secretaria solicitante.
5.3.2. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) realizar a entrega dos itens, objetos do pregão, conforme endereço informado pela Secretaria solicitante através de empenho de forma prévia;
5.3.3. Em caso de atraso na entrega do objeto, o fornecedor deverá comunicar por escrito ao Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
5.3.4. Para o recebimento dos produtos objeto desta licitação, o Município designa o servidor Fiscal de da Ata de registro de preços que fará o recebimento, conforme descrito na Ata de registro de preços**.**
5.3.5. Provisoriamente, no ato da entrega dos produtos e serviços, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado na licitação.
5.3.6. Definitivamente, com a assinatura de atesto na nota fiscal, após a verificação da qualidade, características e quantidades dos produtos e serviços e conseqüente aceitação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias consecutivos, contados após o recebimento provisório.
5.3.7. Será avaliado o acondicionamento dos produtos, no momento da entrega. Desta forma, embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos, mofados, enferrujados, danificados ou com aparência duvidosa não serão aceitos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

5.3.8. O material deverá ser entregue em sua embalagem original, rotulado pelo fabricante, contendo, no mínimo, os seguintes dados: identificação do produto e marca impresso na embalagem.
5.3.9. Todo e qualquer fornecimento do objeto fora do estabelecido neste edital será, imediatamente, notificado à licitante vencedora, que ficará obrigada a substituí-los, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, às sanções previstas neste edital.
5.3.10. O mero recebimento do objeto não caracteriza a aceitação do mesmo.
5.3.11. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o produto.
5.3.12. O material deverá estar acondicionado em suas embalagens originais, lacradas e apropriadas para armazenamento.
5.3.13. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da detentora , às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
5.3.14. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da detentora contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da Ata de registro de preços.
5.3.15. O transporte e o armazenamento deverão manter a temperatura rigorosa de -18°C para os produtos embalados a vácuo e -12°C ou mais frio para hambúrgueres e almôndegas, devendo ser feito em veículos com carroceria fechada e isotérmica.
5.3.16. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Objetivando a manutenção do equilíbrio econômico - financeiro, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o seu custo, observadas as condições em que se aplicam nos art.124 e art.125 da Lei 14.133/21.
6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizam a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
6.2. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação, bem como, aplicado o índice de reajustamento de preços com data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme exigência legal art. 25 §7º da Lei 14.133/21 com a possibilidade de ser estabelecido mais de um índice específico ou setorial, em conformidade com a realidade de mercado dos respectivos insumos;
6.2.1. No presente caso, os índices oficiais aplicados à natureza específica do produto, terá como referenciais os dispostos pela Agência Nacional de Petróleo - ANP ou o aplicável pela entidade regulamentadora no momento da ocorrência, tanto quanto ao reajuste quanto às ações compensatórias em decorrência de atrasos e/ou interrupções de fornecimento, devidamente comprovadas, em amplo contraditórios por meio de processo administrativo respeitando o devido prazo regimentais.
6.3. Se tratando de repactuação,quando aplicável e das hipóteses contidas no art.135 da lei 14.133/21, os preços poderão ser repactuados a pedido do interessado, mediante as condições

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

previstas e os critérios definidos pelo instrumento vigente, respeitando o prazo regimental de abertura, análise e aceitação do respectivo pedido.

6.3.1. No que couber nos casos de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados, poderão ser aplicados os dispositivos legais citados anteriormente.

6.4. De modo geral, será inadmissível qualquer fato ou evento que venha a ocasionar o desequilíbrio da equação econômico-financeira, decorrente de culpa da Detentora/Contratada;

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto deste.

7.10. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos previstos pela Lei n° 14.133/2021, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

7.11. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado sob vistas das condições previstas.

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

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão e não participantes do registro de preços caso haja necessidade, observadas as condições específicas do órgão solicitante mediante despacho de autorização pela autoridade superior.

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

9.1.5. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item anterior será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa;

9.2. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão poderá convocar os licitantes remanescentes que, observada a ordem de classificação;

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

9.3.1. Por razão de interesse público;

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

9.3.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9.4. A Ata de Registro de Preços pode ser extinta antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.

9.5. A Ata de Registro de Preços pode ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo nela fixada, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

9.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

9.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir os serviços.
9.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica detentora da Ata de Registro de Preços, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

10. DO CONTROLE, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. O Gestor da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente será o Secretário Municipal da Secretaria Solicitante, responsável pela coordenação geral e adoção das medidas administrativas necessárias à boa execução do objeto.
10.2. Ficam designados os fiscais constantes nas Requisições e os indicados no Estudo Técnico Preliminar (ETP), os quais responderão pelo acompanhamento da entrega e/ou execução do objeto, sob a supervisão do Gestor da Ata de Registro de Preços.
10.2.1. Gestores de ata de registro de preços e os contratos:

Secretaria	Gestor	Fiscal
Secretaria Funrebom- Corpo De Bombeiros	Thyago Giamberardino	Anderson Francisco Gonçalves
Secretaria Municipal De Segurança E Trânsito	Orias Da Silva	Cleydson Kulik Silva Bezerra
Secretaria Municipal De Assistência Social	Eunice Viganó Dalmora	Crislaine Honorato Dos Santos
Secretaria Municipal De Educação, Cultura E Esporte	Célia Amaral	Dayana Kariny Da Silva

10.3. Compete ao fiscal técnico da Ata de Registro de Preços/contrato:
I- anotar em registro próprio todas as ocorrências verificadas durante a execução, inclusive imperfeições e falhas;
II- notificar a Detentora, por escrito, fixando prazo para a correção das irregularidades constatadas;
III- determinar o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
IV- comunicar ao Gestor, em tempo hábil, quaisquer situações que demandem decisão ou providência além de sua competência, inclusive ocorrências que possam inviabilizar a execução nas datas aprazadas;
V- informar o término do contrato sob sua responsabilidade, visando à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

10.4. Executada a Ata de Registro de Preços, o seu objeto será recebido:
I- provisoriamente, para verificação da conformidade do material com as especificações;
II- definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento será formalizado mediante termo circunstanciado, e, nos demais casos, mediante recibo.
10.5. As sanções administrativas decorrentes da execução desta Ata de Registro de Preços deverão ser aplicadas em procedimento administrativo autônomo, assegurando-se à Detentora o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

11.1. As despesas com a presente Ata de Registro de Preços correrão à conta dos recursos a serem informados pela Secretaria de Planejamento na Requisição ao setor de Compras.

Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Dotação
7	2	2016	3339030079900000000	0	164
7	2	2016	3339030079900000000	934	165
7	2	2020	3339030079900000000	0	190
7	5	2069	3339030079900000000	0	215
8	2	2060	3339032050000000000	107	283
8	2	2060	3339032050000000000	111	284
8	3	2058	3339032050000000000	107	319
8	3	2058	3339032050000000000	111	320
8	3	2059	3339032050000000000	107	321
8	3	2059	3339032050000000000	111	322
13	1	2035	3339030079900000000	0	533
13	1	2072	3339030079900000000	0	559
2	2	2002	3339030079900000000	515	694

12. OBRIGAÇÕES:

12.1 DO ÓRGÃO GERENCIADOR

12.1.1. Exigir e fazer cumprir todas as obrigações assumidas pela Detentora/Contratada, conforme disposto neste Termo de Referência, no Edital e em seus anexos.

12.1.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, por meio de servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as ocorrências verificadas, notificando a Detentora sobre eventuais imperfeições ou falhas, fixando prazos para correção e observando as disposições do Decreto Municipal nº 249/2018.

12.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas, conforme previsto no Termo de Referência, Edital e anexos, disponibilizando local, data e horário para entrega.

12.1.4. Realizar rigorosa conferência das características dos itens entregues, verificando sua conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, Edital e Proposta, atestando nas notas fiscais e/ou faturas a efetiva entrega do objeto, somente após a comprovação da entrega total, fiel e correta dos itens.

12.1.5. Exigir a apresentação de notas fiscais, recibos, atestados, declarações e demais documentos que comprovem a execução do objeto e o cumprimento das obrigações assumidas, bem como fornecer à Detentora os recibos, atestados e autorizações cabíveis.

12.1.6. Efetuar, com pontualidade, os pagamentos devidos à Detentora, após o cumprimento das formalidades legais, realizando a retenção dos tributos cabíveis, conforme legislação vigente.

12.1.7. Aplicar, quando cabível, as penalidades previstas, notificando por escrito à Detentora sobre sua imposição.

12.1.8. Fornecer à Detentora todas as informações e esclarecimentos necessários à execução do objeto contratado.

12.1.9. Informar à Detentora o nome e telefone do gestor da Ata de Registro de Preços e seu substituto, mantendo tais dados atualizados.

12.1.10. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Detentora com terceiros, ainda que vinculados à execução deste Termo, nem por danos

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

causados a terceiros decorrentes de atos da Detentora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12.2. DA DETENTORA

12.2.1. A DETENTORA deverá cumprir integralmente todas as obrigações previstas neste Contrato, em seus anexos e no Termo de Referência, assumindo exclusivamente os riscos e despesas decorrentes da perfeita execução do objeto.

12.2.2. É vedada a transferência, total ou parcial, das obrigações assumidas, bem como a subcontratação de quaisquer parcelas do objeto, salvo nas condições expressamente previstas neste Termo de Referência.

12.2.3. Durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, deverão ser mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, observando-se a legislação vigente e as normas aplicáveis.

12.2.4. É proibida a contratação, durante a vigência do contrato, de cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, do fiscal ou do gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

12.2.5. É vedada a utilização de trabalho de menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, bem como a utilização de menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nos termos da legislação vigente.

12.2.6. Compete à detentora alocar pessoal devidamente habilitado e uniformizado, com utilização dos Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios adequados à execução contratual, observadas as recomendações técnicas e a legislação de regência.

12.2.7. A execução do objeto deverá observar rigorosamente as normas técnicas, especificações e padrões de qualidade exigidos, cabendo à detentora realizar as entregas em perfeitas condições, nos prazos, locais e quantidades solicitadas pelas Secretarias Municipais, acompanhadas das respectivas notas fiscais.

12.2.8. A empresa é responsável pela substituição, correção, remoção ou reparo, às suas expensas, dos materiais que apresentarem defeitos, incorreções ou estejam fora do prazo de validade, bem como por eventuais vícios ou danos decorrentes do fornecimento, nos termos dos artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

12.2.9. Qualquer fato que impeça o cumprimento do prazo de entrega deverá ser comunicado ao Órgão Gerenciador, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, acompanhado da devida justificativa e comprovação.

12.2.10. A DETENTORA deverá atender prontamente às determinações do fiscal do contrato ou autoridade competente, prestar todos os esclarecimentos solicitados e comparecer, sempre que convocada, ao local designado pela Administração para exame e resolução de eventuais problemas relativos ao objeto.

12.2.11. A empresa é integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e tributárias decorrentes da execução contratual, inclusive aquelas previstas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos, não implicando sua inadimplência qualquer transferência de responsabilidade à Administração.

12.2.12. Responderá, ainda, integralmente por perdas e danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus empregados,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

prepostos ou subcontratados autorizados, podendo o Contratante descontar dos pagamentos devidos, ou da garantia contratual, os valores correspondentes aos prejuízos apurados.

13. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

a) Advertência;
b) Multa, a qual pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções;
c) Impedimento de licitar e contratar; e
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.2. Advertência

Será aplicada, por escrito, nas seguintes hipóteses:

13.2.1. Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração à Lei quando não se justificar aplicação de sanção mais grave;

13.2.2. Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da Administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

13.3 Multa compensatória

13.3.1. Será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, calculada da seguinte forma abaixo descrita.

13.3.2. De 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, para aquele que:

a) Deixar de entregar a documentação exigida, porém não restar frustrado o certame;
b) Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

13.3.3. De 2% (dois por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor contratado ou valor estimado da contratação:

a) Para aquele que deixar de entregar a documentação exigida, e em razão disso restar frustrado o certame;
b) Para aquele que não mantiver a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;
c) Em caso de recusa do adjudicatário em assinar a ata de registro de preço, o Termo de Contrato ou documento equivalente, no prazo estabelecido;
d) Em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual.

13.3.4. De 11% (onze por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada em caso de inexecução parcial do Termo de Contrato.

13.3.5. De 21% (vinte e um por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

a) Apresentação de declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;
b) Fraude à licitação ou prática de ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;
c) Comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;
d) Prática de atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) Prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;
f) Entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
g) Dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
h) Dar causa à inexecução total do objeto do Termo de Contrato.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

13.4. Multa moratória:

13.4.1. Não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, limitando-se a 30% (trinta por cento) do valor contratado. O valor da multa de mora ou compensatória aplicada será:

a) Retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade;

b) Descontado do valor da garantia prestada;

c) Pago por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda e encaminhada ao requerido para pagamento em 10 (dez) dias úteis;

d) Encaminhada à Dívida Ativa, se infrutíferas as medidas dos incisos anteriores, para cobrança judicial.

13.5 Impedimento de licitar e contratar

13.5.1. Será aplicado o impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de três anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

13.5.1.1. Impedimento pelo período de 06 (seis) meses a 01 (um) ano.

a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, porém não restar frustrado o certame;

b) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

13.5.1.2. Impedimento pelo período de 01 (um) ano até 02 (dois) anos.

a) Dar causa à inexecução parcial do Termo de Contrato que gere grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

13.5.1.3. Impedimento pelo período de 01 (um) ano a 03 (três) anos.

a) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, e em razão disso restar frustrado o certame;

b) Não manter a proposta, e em razão disso restar frustrada a contratação;

c) Não celebrar o Termo de Contrato, não assinar a ata de registro de preço ou documento equivalente, no prazo estabelecido.

13.5.1.4. Impedimento pelo período de 02 (dois) anos a 03 (três) anos.

a) Não entregar o objeto da licitação sem motivo justificado;

b) Dar causa à inexecução total do Termo de Contrato.

13.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

13.6.1. Será aplicada a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta, de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do Termo de Contrato;

b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do Termo de Contrato;

c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

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

13.7. Nos termos do Decreto Municipal nº 1333/2022 o contratado está ciente e concorda que se possa ser utilizado, em caso de Processo Administrativo, os meios tecnológicos e Diário Oficial Eletrônico do Município para a respectiva comunicação dos atos processuais, conforme estabelecido no mesmo.

13.8. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, conforme Decreto

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls.

nº 1333/2022, sendo que a abertura do processo administrativo de penalização na fase de execução contratual pressupõe a prévia tratativa entre as partes, com a finalidade de sanar as irregularidades, sendo obrigatória a comprovação de que restou infrutífera.
13.8.1. Entende-se como tratativas o esforço desprendido entre as partes com a finalidade de sanar a irregularidade, nas hipóteses que esta for possível.

14. CONDIÇÕES GERAIS
14.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital, Termo de Referência e seus Anexos.
14.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

15. DOS CASOS OMISSOS
15.1. Os casos omissos serão resolvidos pelo órgão gerenciador, à luz da legislação, da jurisprudência e da doutrina aplicável à espécie.

16. DO FORO
16.1. As partes contratuais ficam obrigadas a responder pelo cumprimento deste termo, perante o Foro da Comarca de Matinhos, Estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da detentora que, em razão disso, é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificação, citação inicial e outras medidas em direito permitidas.

MUNICÍPIO DE MATINHOS
Eduardo Antonio Dalmora
CPF nº 337.613.459-68
Prefeito Municipal
Gestor da Ata

(RAZÃO SOCIAL)
(Nome do Representante Legal)
CPF nº _____
Representante Legal
Detentora da Ata

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 31/07/2026 13:56 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/pc60d6fc513dba