



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ



ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES (ETP)

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 Número do Processo Administrativo

1.2 **Secretaria requisitante:** Secretaria Municipal da Educação da Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu.

1.3 Equipe e planejamento da contratação:

1.3.1 Joyce Mara Santos da Paz Silveira, Matrícula 1671901/02, Secretária Municipal de Educação, E-mail: joycemaradapazsilveira@gmail.com

1.3.2 Ellen Kayumi Mariano Sawazaki, Matrícula 2362001, Nutricionista Junior,

1.3.3 Sthefanny Scheffer Cassol, Matrícula 2295102, Professora de Educação Infantil – Nível I, E-mail: sthefannyscassol@gmail.com

1.4 **Natureza material:** seleção de propostas para futura e eventual AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, destinados à Alimentação Escolar nas Escolas Municipais, Centros de Educação Infantil, Entidades Filantrópicas e Centros Escola Bairro atendidos pela Secretaria Municipal da Educação, no período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações constantes do edital e seus anexos.

II – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada

A presente aquisição se justifica pela necessidade de fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados na rede de ensino do Município de Foz do Iguaçu.

A esse respeito, o art. 208, inciso VII, da Constituição Federal insculpe o dever de atendimento ao Educando no Ensino Fundamental, através de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

“Estabelece que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. O acesso ao ensino obrigatório e gratuito é direito público subjetivo. A gestão escolar tem autonomia nas dimensões administrativa, pedagógica e financeira.”





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ



A alimentação escolar, portanto, constitui direito dos alunos da educação básica pública, devendo ser promovida e incentivada a partir das diretrizes estabelecidas na Resolução nº 6 de 8 de maio 2020, formulada pelo programa suplementar Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Dito isso, são diretrizes da alimentação escolar, previstas no art. 5º e que merecem destaque:

- I. A oferta de alimentos saudáveis, diversificados e seguros em prol do crescimento e desenvolvimento sadio dos alunos, tendo por consideração a faixa etária e seu estado de saúde;
- II. Inclusão de a educação alimentar e nutricional no processo de ensino aprendizagem, de forma prática;
- III. Universalidade do atendimento;
- IV. Participação e acompanhamento da comunidade quanto à oferta da merenda escolar saudável e adequada e
- V. Direito à alimentação escolar de forma a alcançar parâmetros de segurança e nutrição ideais.

Em suma: a oferta de refeições é direito universal dos estudantes da rede pública de ensino, a qual deve se dar mediante cardápio seguro e de qualidade nutricional, formulado por profissional habilitado, considerando a faixa etária e o estado nutricional dos alunos, observados ainda critérios de sustentabilidade e diversificação.

Feitas essas considerações, tem-se que o **objetivo da oferta de alimentação nas unidades escolares** é a promoção do crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, de forma a contribuir com a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Ou seja: embora não constitua atividade-fim, a alimentação escolar é imprescindível à execução do serviço educacional com qualidade e eficácia.

No que concerne à realidade do Município de Foz do Iguaçu, cabe destacar que atualmente são atendidas diariamente mais de 28 mil crianças. Em cada unidade escolar da rede é fornecida, no mínimo, uma refeição por período e por aluno.

Nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIS) há disponibilização de 02 (duas) refeições por período, totalizando 04 (quatro) refeições diárias. Nas Escolas





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ



Municipais, por sua vez, são oferecidas duas refeições por período (lanche e almoço), assegurada a permanência na unidade pelos alunos que participam do contra turno escolar e da expansão do ensino integral.

A refeição preparada cuidadosamente pelas merendeiras escolares é elaborada a partir de estudo técnico e determinação de nutricionistas, produzida com produtos de qualidade certificada e quantidade suficiente para a criança em fase de crescimento.

Na realidade social percebida por esta Secretaria Municipal da Educação, ocorre que em vários casos a merenda escolar é a melhor, mais completa e mais abundante refeição que a criança terá acesso, razão pela qual este processo licitatório, destinado à aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS é imprescindível à manutenção das atividades escolares.

Perpassados os fundamentos e a relevância da oferta de alimentação escolar de qualidade, cita-se que a especificação técnica para os itens em comento foi elaborada visando atender às necessidades supra, considerando critérios de qualidade, durabilidade e manuseio dos alimentos, de forma a cobrir as necessidades nutricionais dos alunos.

A planilha anexa de estimativa de quantitativo utiliza como base o número de alunos atendidos com a oferta de alimentação escolar e o *per capita* de cada gênero alimentício de acordo com a preparação programada pela Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal da Educação.

2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração

A presente demanda está alinhada ao planejamento da Administração, de modo a garantir que a futura contratação esteja em conformidade com as prioridades e objetivos estabelecidos pela Administração Municipal, informa-se que a contratação está na DFD nº 4686/2026, página 4 do documento em anexo.

Destaca-se, por oportuno, que a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para a alimentação escolar integra o planejamento estratégico desta Secretaria, tendo em vista o alinhamento das ações setoriais aos preceitos do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE).

3. Descrição dos requisitos da contratação





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ



3.1 O procedimento resultará na formalização de **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, com validade de 12 (doze) meses, admitida prorrogação por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.2 **Em caso de divergência entre imagem, CATMAT e especificações técnicas, prevalecem as informações textuais das especificações do Termo de Referência.**

3.3 O quantitativo apresentado trata-se de ESTIMATIVA, não obrigando a Administração Pública à aquisição total.

3.4 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.5 Não haverá exigência da prestação de garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

Disponibilidade e Capacidade de Atendimento

O serviço deverá assegurar o fornecimento de alimentos perecíveis às unidades municipais de Foz do Iguaçu, com qualidade adequada, de modo a garantir a continuidade das atividades escolares sem quaisquer prejuízos. O atendimento deverá contemplar todas as unidades escolares vinculadas à Secretaria Municipal de Educação, incluindo a entrega regular dos alimentos.

Critérios Técnicos e Operacionais

A prestação do serviço de fornecimento de alimentos deverá ser realizada por empresas legalmente constituídas, devidamente regularizadas e aptas a operar conforme as normativas vigentes. A qualidade dos alimentos fornecidos deverá estar em plena conformidade com as normas de segurança sanitária e conservação, assegurando a adequada segurança alimentar do público atendido.

Padrões Mínimos de Qualidade

Os alimentos deverão ser entregues em perfeitas condições de qualidade e na quantidade especificada. As embalagens devem conter identificação clara, legível e visível das datas de fabricação e validade.





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu ESTADO DO PARANÁ



O transporte deverá ser realizado em temperatura adequada, conforme as exigências sanitárias, a fim de preservar a integridade, a qualidade e a conservação dos produtos até sua chegada à unidade escolar.

Sustentabilidade e Eficiência

Os alimentos deverão apresentar boas condições sanitárias e de conservação, e, preferencialmente, serem oriundos de produções com uso controlado ou isento de agrotóxicos, observando-se as normas vigentes da ANVISA e os parâmetros de segurança alimentar. Será vedado o fornecimento de produtos que contenham resíduos de agrotóxicos em níveis superiores aos permitidos por lei.

Além disso, a contratada deverá adotar boas práticas no manuseio, transporte e entrega dos alimentos, garantindo condições adequadas de higiene e temperatura, conforme exigências da vigilância sanitária.

É imprescindível que, no momento da entrega, as frutas e os alimentos prontos para consumo estejam em condições adequadas, apresentando-se isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa.

Os produtos devem estar livres de parasitas, larvas ou quaisquer outros animais, inclusive nas embalagens, e não devem apresentar umidade externa anormal. Também não devem possuir odor ou sabor estranho à sua composição original.

Duração e Continuidade do Serviço

A presente contratação tem por objetivo suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, assegurando o fornecimento adequado de gêneros alimentícios às unidades escolares, de forma a garantir a continuidade e a qualidade da alimentação escolar. A medida visa evitar interrupções no atendimento aos estudantes, prevenindo prejuízos ao bom funcionamento das atividades educacionais e ao cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para a promoção de a segurança alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Prevê-se o prazo de duração de 12 (doze) meses, nos termos da legislação vigente.

4. Estimativas das quantidades para a contratação





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

As demandas da Secretaria Municipal da Educação foram estudadas e o quantitativo e a especificação técnica dos itens são as que seguem:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UND	QTDE
1	446706	Iogurte - Produto lácteo fresco, obtido a partir da fermentação do leite por ação das bactérias <i>Lactobacillus bulgarius</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> . Parcialmente desnatado, com polpa de frutas naturais sabores coco, morango. Pacotes com 1 litro. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	LITRO	50.000
2	620956	Iogurte Vegano – Produzido a base de leite vegetal, com polpa de frutas naturais no sabor de coco e morango. Embalagem com 170 g. Embalagem integral, sem mofo, contendo as informações nutricionais, ingredientes, data de fabricação e validade mínima de dois meses a contar da data de entrega, lote, gramatura.	UND	4.000
3	446005	Leite - Tipo C , integral pasteurizado, homogeneizado. Embalados em pacotes de polietileno de 1 litro. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. Deverá apresentar os seguintes parâmetros físico químicos: teor de gordura mínimo 3%; acidez de 0,14 a 0,18 em gramas de ácido láctico/100ml; A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto, conforme normativa 77/2018. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	LITRO	230.000
4	446005	Manteiga com sal - De primeira qualidade, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	UND	8.000
5	216795	Requeijão cremoso – Requeijão cremoso – Produzido com leite/creme de leite pasteurizado, com consistência firme e espalhável. Em embalagem de no mínimo 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	UND	15.000
6	425288	Requeijão cremoso zero lactose - Produzido com leite/creme de leite pasteurizado com consistência firme e espalhável e com enzima lactase. Em embalagem de 180 a 200 gramas. rótulo com identificação do produto, conforme legislação vigente e registro no MAPA. Devidamente rotulada, contendo dados do fabricante, lote/data de fabricação, registro no SIF e validade.	UND	2.500





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

7	451059	Carne Bovina Moída - De 1º qualidade, Congelada proveniente de patinho de abate recente e deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Odor característico. A moagem da carne deverá resultar em grânulos grossos, não podendo apresentar aspecto pegajoso/pastoso. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	KG	40.000
8	454336	Carne Bovina - Tipo Músculo sem osso, picado em iscas, congelado, proveniente de corte de músculo dianteiro ou traseiro, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Iscas de no máximo 30 gramas. O músculo deverá ser processado sem as partes duras e sem o tendão, com no máximo de 6% de gordura e 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo, com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	KG	60.000
9	447747	Hambúrguer de Carne bovina - Carne tipo Coxão Mole, em formato de hambúrguer de aproximadamente 100g. Produto limpo, sem nervos ou excesso de gordura. Congelado, interfolhado.	UND	58.769
10	447451	Carne Bovina - Tipo coxão mole em iscas de 30g, Congelado. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg, a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.	KG	60.000
11	451063	Coxa e sobre coxa de frango sem osso - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais, máximo de 6% de gelo quando adicionado água. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	KG	95.000





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

12	447619	Coxinha da asa - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais, máximo de 6% de gelo quando adicionado água. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	KG	15.000
13	448953	Filé de tilápia - Filé de tilápia, limpo, sem espinhas, sem pele e sem aparas. Carne branca e firme. Congelado. Registro no SIF/SIE/SIM. Glaciamento máximo de 12%.	KG	40.000
14	447618	Filé sassami de frango – Congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais de 1kg ou 02 kg. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	KG	60.000
15	447615	Filé de frango Moído - embalado em tubos de 400g Congelada. Com marca do fabricante do produto e registro do órgão de Inspeção Sanitária, data de fabricação, lote e validade mínima de 04 meses a partir da entrega. Apresentar consistência firme, odor e cor característicos. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.	Unidade	40.000
16	447526	Pernil suíno em iscas congelado – Pernil suíno em iscas de 30 gramas, contendo 1 ou 2 kg de peso líquido a embalagem primária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	KG	15.000
17	447515	Copa / Lombo suíno - Copa ou Lombo suíno em peça, sem osso, em pacotes de no máximo 2kg. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	Kg	20.000
18	462825	Seleto de Legumes - Contendo brócolis, cenoura, batata, ervilha e milho picados e congelados por branqueamento. Não deverá conter aditivos e conservantes. Embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de 1 kg. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.	PCT	3.000
19	463938	Alho Graúdo – Calibre 6. De primeira qualidade, bulbos inteiros, com dentes de tamanho grande. Isento de umidade, mofo, sujidades ou substâncias estranhas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	12.000
20	611980	Alho descascado - Dentes de alho descascados, saltos, in natura, frescos, embalados em pacotes de 1kg. Deverá ser transportado para entrega em carro refrigerado para que preserve a qualidade e característica do produto.	Kg	6.000





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

21	463832	Alface crespa – Apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	10.000
22	464374	Abacaxi – De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UNID	20.000
23	463747	Abobrinha verde paulista – Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	8.000
24	463746	Abobora moranga – De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	8.000
25	463818	Acelga – In natura de primeira apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	UND	5.000
26	274854	Batata Monalisa – Lisa especial, tamanho médio. Em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característicos. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	30.000
27	463761	Batata Doce – De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	28.000
28	226227	Beterraba – Procedentes de espécies de vegetais genuínos, Serem frescos, colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios; Livres de enfermidades, terra aderida, sujidades, parasitos e larvas; e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Limites Máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	8.000
29	464449	Banana caturra – Em pencas, semi-madura, tamanho médio em caixas de 20 kg. Procedente de espécie sadia, fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Com características sensoriais próprias. Deve estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	20.000
30	366261	Cebola branca – Tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, com casca protetora, com cor e odor característico. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	35.000





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

31	615260	Cebolinha verde – Apresentando grau de evolução completo tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Maços de 200 gramas cada. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	MAÇO	3.000
32	463779	Chuchu – De primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	5.000
33	226263	Cenoura - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, tamanho médio. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	24.000
34	481109	Couve manteiga – Folha de tamanho média a grandes, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	8.000
35	463801	Pepino japonês - Tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	Kg	8.000
36	228756	Tomate - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Frescos e sadios. Deve estar isento de umidade externa anormal e substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Adequadas aos limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	60.000
37	467414	Repolho verde - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Livres das folhas externas sujas de terra. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	30.000
38	464393	Laranja pêra - Procedente de espécie genuína e sã. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Isenta de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, sujidades. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	70.000
39	464405	Mamão - formosa maduro, tamanho médio. Procedente de espécie sã, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Deve estar isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitos, larvas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	30.000





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

40	464402	Maçã – Tipo fugi ou gala, procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	100.000
41	464406	Manga Tommy – Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	25.000
42	467420	Melão – De 1ª qualidade, amarelo, casca são, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	30.000
43	467419	Melancia - Graúda, de boa qualidade bem desenvolvida e madura, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Livre de danificações, rachaduras, sujidades, parasitas e larvas. Limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.	KG	50.000
44	464447	Morango - Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	2.000
45	464425	Pêra Williams – Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Kg	25.000
46	464365	Uva – Variedade sem semente (Vitória, Thompson, Crimson ou Gota de Mel) - Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	KG	3.000





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

48	446617	Ovos - De galinha, tipo extragrande, vermelhos ou brancos, frescos, sadios, e intactos, livres de sujidades, rachaduras e orifícios. Cor e aroma próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo em um órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para 30 unidades e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir aeração dos ovos. Validade mínima no ato de entrega deve ser de 20 dias.	CARTELA	60.000
49	464468	Polpa de Fruta - Congelada, embalada em pacotes de 01 kg, sabor uva, manga, morango, acerola com laranja, frutas vermelhas. Rótulo conforme legislação vigente e registro no MAPA. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	KG	30.000
50	446637	Queijo tipo mussarela – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionada em embalagens plásticas, de 200 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção e descrição conforme legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.	KG	25.000
51	446635	Queijo tipo mussarela zero lactose – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionada em embalagens plásticas de no mínimo 150 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção, 0% lactose e descrição conforme legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.	KG	5.000
52	470690	Pão, tipo caseirinho – Unidade de 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água, ovo e sal. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.	PCT	200.000
53	620868	Pão, tipo caseirinho sem ovos e leite – Unidade de 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água e sal, sem gordura trans, ovos e leite. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.	PCT	10.000
54	470690	Pão, tipo hambúrguer de brioche – Unidade de no mínimo 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água e sal. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.	KG	30.000
54	462773	Picolé de laranja (palito) – Sem adição de açúcar. Composto 100% suco de laranja integral, polpa de laranja, sem adição de conservantes. Rótulo deverá conter a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. A entrega do produto deverá ser realizada em veículo com refrigeração, veículo deverá possuir alvará sanitário. Embalagem de 60g.	UNID	34.000





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

55	462773	Picolé de uva integral (palito) – Sem adição de açúcar. Composto 100% suco de uva integral e polpa de uva, sem adição de conservantes. Rótulo deverá conter a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. A entrega do produto deverá ser realizada em veículo com refrigeração, veículo deverá possuir alvará sanitário. Embalagem de 60g.	UNID	34.000
56	460495	Pão de queijo (enrolado) - Pão de queijo congelado, pronto para assar, elaborado com polvilho, queijo, leite, ovos, óleo vegetal e sal. Isento de gordura vegetal hidrogenada e gordura trans industrial. Não deverá conter corante e aromatizantes artificiais. Embalagem com 1kg.	PCT	10.000

A estimativa dos quantitativos para a presente contratação foi elaborada com base na série histórica da média de consumo semanal da rede municipal de ensino, consubstanciada na execução das Atas de Registro de Preços da contratação anterior (Pregão Eletrônico nº 036/2025) e no efetivo consumo registrado.

A adoção do histórico de contratos anteriores como parâmetro constitui técnica quantitativa adequada, respaldada pela legislação municipal. Ressalta-se ainda que as médias históricas semanais consideraram os ajustes necessários frente aos elementos influenciadores atuais, tais como a flutuação do número de alunos matriculados, a expansão gradativa de turmas em tempo integral e o aumento de alunos com restrições alimentares.

Para a definição da previsão do quantitativo total necessário de cada item para o período de doze meses da licitação, é utilizada metodologia baseada em critérios técnicos e operacionais da alimentação escolar, buscando garantir o adequado abastecimento das unidades escolares, evitando tanto o desabastecimento quanto aquisições excessivas.

O cálculo do quantitativo é realizado considerando a seguinte fórmula:

Per capita por aluno × número de alunos matriculados × número de utilizações no período de doze meses = quantitativo total estimado do item.

O valor per capita corresponde à quantidade média de alimento necessária por aluno em cada preparação. Para sua definição, utiliza-se como referência técnica a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO, considerando os fatores de correção dos alimentos (perdas decorrentes de limpeza, cascas e aparas) e os fatores de cocção (alterações de peso após preparo/cozimento). Além disso, são consideradas as especificidades da realidade local das unidades escolares, observando-se diferenças de consumo entre escolas localizadas em regiões de maior vulnerabilidade social, onde geralmente há maior aceitação e consumo das





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

refeições, e unidades com menor consumo alimentar, entre outros aspectos relacionados ao histórico de utilização dos gêneros alimentícios.

O número de alunos matriculados é atualizado mensalmente com base nos dados estatísticos oficiais da rede municipal de ensino, permitindo que as estimativas acompanhem as variações de matrículas ao longo do período.

Já o número de utilizações de cada item ao longo dos doze meses é definido conforme o cardápio padrão elaborado pelo setor de alimentação escolar, considerando a frequência prevista de oferta de cada preparação alimentar durante o período letivo. Em anexo memória de cálculo

Dessa forma, a metodologia adotada possibilita estimativas mais precisas, compatíveis com a demanda real da alimentação escolar e alinhadas aos princípios da eficiência, economicidade e segurança alimentar dos estudantes.

Para fins de comprovação e rastreabilidade documental, anexam-se a este processo os extratos das atas anteriores que fundamentam a média semanal adotada.

A metodologia utilizada (memória de cálculo) consistiu em extrair a média histórica de consumo semanal de cada alimento por tipo de unidade (CMEI e Escolas) e multiplicá-la pelo número de semanas letivas programadas para o período, obtendo-se o quantitativo total estimado, conforme demonstrado na planilha abaixo.

	PRODUTOS	Unid	CMEIS			ESCOLAS			TOTAL GERAL
			Consumo Semanal	Nº de semanas letivo	total Produto	Consumo Semanal	Nº de semanas letivo	Total Produtos	
1	Iogurte	litros	2000	10	20000	3000	10	30000	50.000
2	Iogurte vegano	unid	200	10	2000	200	10	2000	4.000
3	Leite	litros	3400	40	136000	3760	25	94000	230.000
4	Manteiga com sal	unid	180	20	3600	275	16	4400	8.000
5	Requeijão cremoso	unid	0	0	0	375	40	15000	15.000
6	Requeijão cremoso zero lactose	unid	0	0	0	100	25	2500	2.500
7	Carne bovina moída	kg	880	25	22000	900	20	18000	40.000





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

8	Carne Músculo	kg	670	40	26800	830	40	33200	55.600
9	Hamburger de carne bovina	unid	11562	1,5	17343	20713	2	41426	58.769
10	Carne coxão mole em isca	kg	670	40	26800	830	40	33200	55.600
11	Coxa e Sobrecoxa s/ osso	kg	1525	40	61000	1700	20	34000	92.000
12	Coxinha da asa	kg	0	0	0	1000	15	15000	15.000
13	Filé de tilápia	kg	246	40	9840	754	40	30160	40.000
14	Filé sassami de frango	kg	1200	40	48000	1500	8	12000	60.000
15	Filé de frango moído	unid	700	26	18200	1090	20	21800	40.000
16	Pernil suíno isca	kg	0	0	0	1000	15	15000	15.000
17	Copa/Lombo suíno	kg	250	20	5000	750	20	15000	20.000
18	Seleta de legumes	pct	170	15	2550	30	15	450	3.000
19	Alho graúdo	kg	200	30	6000	200	30	6000	12.000
20	Alho descascado	kg	100	30	3000	100	30	3000	6.000
21	Alface	kg	253	20	5060	260	19	4940	10.000
22	Abacaxi	UNID	1655	5	8275	2345	5	11725	20.000
23	Abobrinha verde	kg	285	10	2850	515	10	5150	8.000
24	Abobora moranga	kg	470	8	3760	530	8	4240	8.000
25	Acelga	unid	269	10	2690	462	5	2310	5.000
26	Batata monalisa	kg	332	35	11620	525,14	35	18380	31.500
27	Batata doce	kg	350	30	10500	500	35	17500	28.000
28	Beterraba	kg	240	26	6240	440	4	1760	8.000
29	Banana caturra	kg	3000	3	9000	5500	2	11000	20.000
30	Cebola	kg	400	35	14000	700	30	21000	35.000
31	Cebolinha verde	Maço	50	30	1500	50	30	1500	3.000
32	Chuchu	kg	345	7	2415	517	5	2585	5.000
33	Cenoura	kg	420	25	10500	675	20	13500	24.000
34	Couve manteiga	kg	268	15	4020	398	10	3980	9.000





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

35	Pepino japonês	kg	200	10	2000	600	10	6000	8.000
36	Tomate	kg	450	40	18000	1050	40	42000	60.000
37	Repolho	kg	430	25	10750	550	35	19250	30.000
38	Laranja	kg	1550	20	31000	2600	15	39000	70.000
39	Mamão	kg	750	40	30000	0	0	0	30.000
40	Maçã	kg	1120	40	44800	2300	24	55200	100.000
41	Manga tommy	kg	625	40	25000	0	0	0	25.000
42	Melão	kg	750	40	30000	0	0	0	30.000
43	Melancia	Kg	2500	8	20000	6000	5	30000	50.000
44	Morango	Kg	500	2	1000	1000	1	1000	2.000
45	Pêra	Kg	1000	15	15000	2000	5	10000	25.000
46	Uva sem semente	Kg	500	2	1000	1000	2	2000	3.000
47	Ovos	cartela	650	40	26000	850	40	34000	60.000
48	Polpa de fruta	kg	700	15	10500	1300	15	19500	30.000
49	Queijo mussarela	kg	340	40	13600	380	30	11400	25.000
50	Queijo zero lactose	Kg	125	40	5000	0	0	0	5.000
51	Pão caseirinho	kg	1990	40	79600	3010	40	120400	200.000
52	Pão tipo caseirinho sem ovos e leite	Pct	125	40	5000	125	40	5000	10.000
53	Pão de hamburguer tipo brioche	kg	2097	10	20970	3010	3	9030	30.000
54	Picolé de laranja	Unid	14000	1	14000	20000	1	20000	34.000
55	Picolé de uva integral	Unid	14000	1	14000	20000	1	20000	34.000
56	Pão de queijo	Pct	1250	8	10000			0	10.000

Ressalta-se, por oportuno, que os quantitativos finais apresentados acima levam em consideração, além da planilha *per capita*, outros elementos influenciadores, tais como flutuação do número de alunos durante o ano letivo; expansão gradativa de turmas e escolas em tempo integral; aumento ou diminuição de matrículas de alunos com restrições ou alergias





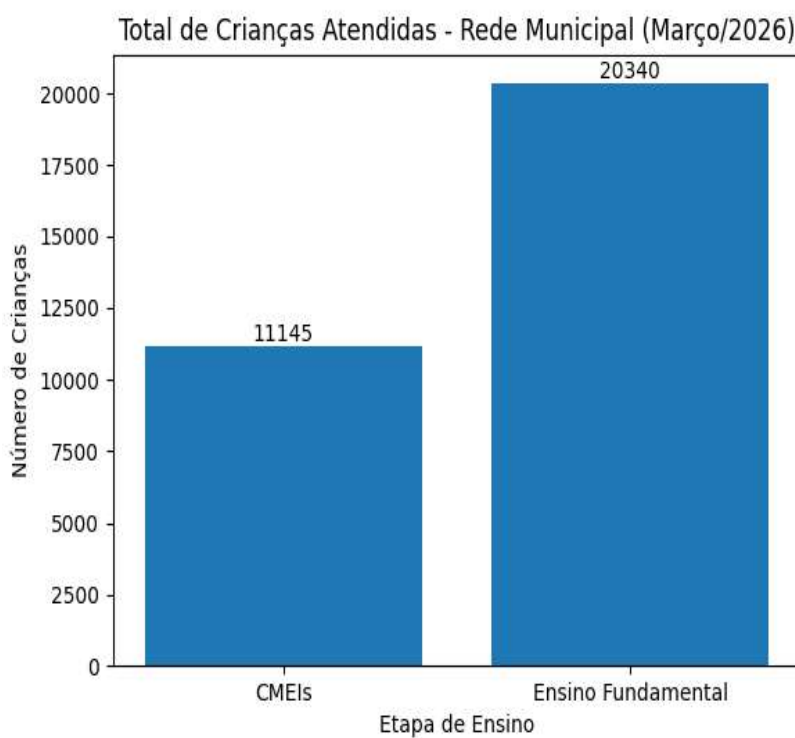
Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

alimentares. O dimensionamento da demanda para a presente contratação fundamenta-se nos dados oficiais de matrículas da rede municipal de ensino, conforme levantamento referente ao mês de março de 2026.

Verifica-se que a rede municipal atende aproximadamente 31.485 (trinta e um mil, quatrocentos e oitenta e cinco) alunos, distribuídos entre a Educação Infantil (CMEIs) e o Ensino Fundamental (1º ao 5º ano).

Deste total, 11.145 (onze mil, cento e quarenta e cinco) alunos estão matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil – CMEIs, enquanto 20.340 (vinte mil, trezentos e quarenta) alunos pertencem às unidades escolares do Ensino Fundamental.





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ



PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO DE FOZ DO IGUAÇU
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE



CARDÁPIO (ROTA VILA, BR) – ABRIL 2026

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA 30/03	TERÇA FEIRA 31/03	QUARTA FEIRA 01/04	QUINTA FEIRA 02/04	SEXTA FEIRA 03/04										
Lanche 09h30min - 15h30min	Arroz Feijão Legumes Refogados	Macarrão à Bolonhesa Salada de Repolho	Sanduíche de Frango Moído com Salada Melancia	Arroz Feijão Carne em Cubos ao Molho Mandioca Cozida Salada de Alface Pêra	Feriado										
<table><tr><td>Composição Nutricional</td><td>Energia (Kcal)</td><td>Carb (g)</td><td>G.Total (g)</td><td>Prot(g)</td></tr><tr><td>Média Semanal</td><td>340,42</td><td>50,63</td><td>10,13</td><td>13,15</td></tr></table>						Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)	Média Semanal	340,42	50,63	10,13	13,15
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)											
Média Semanal	340,42	50,63	10,13	13,15											
REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA 06/04	TERÇA FEIRA 07/04	QUARTA FEIRA 08/04	QUINTA FEIRA 09/04	SEXTA FEIRA 10/04										
Lanche 09h30min - 15h30min	Arroz Feijão Batata Doce Refogada Salada de Repolho	Canjiquinha Carne Moída ao Molho Salada de Repolho	Arroz Feijão Carne em Cubos ao Molho Abobrinha Refogada Salada de Acelga Ponçã	Pão Fatiado com Requeijão Leite com Chocolate Maçã	Macarrão à Bolonhesa Salada de Acelga										
<table><tr><td>Composição Nutricional</td><td>Energia (Kcal)</td><td>Carb (g)</td><td>G.Total (g)</td><td>Prot(g)</td></tr><tr><td>Média Semanal</td><td>339,62</td><td>51,50</td><td>10,94</td><td>11,97</td></tr></table>						Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)	Média Semanal	339,62	51,50	10,94	11,97
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)											
Média Semanal	339,62	51,50	10,94	11,97											

Nutricionistas: Aline Christmann CRN8 7905, Christian Diniz CRN8 8965, Camila Macgregora CRN8 7010, Daryane da Silva CRN8 8618, Deyse Ruanis CRN8 5022, Dianessa Cogo CRN8 8677, Ellen Sawazaki CRN8 6967, Emanuele Ruppel CRN8 11343, Letícia Possato Ghelere CRN8 12119, Michelly Paludo CRN8 12791, Natalia Matias CRN8 10734

(Assinaturas)

Estabelecido o quantitativo, passa-se à prospecção de soluções.

5. Possíveis normas correlacionadas ao problema e potenciais soluções

A resolução 06/2020 que dispõe sobre o atendimento do PNAE, em seu artigo 23 traz que a aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista.

“Art. 23 A aquisição de gêneros alimentícios, no âmbito do PNAE, deverá obedecer ao cardápio planejado pelo nutricionista, observando as diretrizes desta Resolução, e deverá ser realizada, sempre que possível, no mesmo ente federativo em que se localizam as escolas, priorizando os alimentos orgânicos e/ou agroecológico.”

Desta forma, a presente aquisição de gêneros alimentícios perecíveis é pautada no planejamento do cardápio para a rede municipal de ensino.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

1. Levantamento de Mercado

Primeiramente, o levantamento de mercado tomou por consideração a experiência da





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu ESTADO DO PARANÁ

última contratação realizada por esta Secretaria para finalidade semelhante, referente às ARP nº 252 (24/07/2025); ARP nº 253 (24/07/2025); ARP nº 254 (24/07/2025); ARP nº 255 (24/07/2025); ARP nº 256 (24/07/2025); ARP nº 257 (24/07/2025); ARP nº 258 (24/07/2025); ARP nº 259 (25/07/2025); ARP nº 260 (25/07/2025); ARP nº 261 (25/07/2025); ARP nº 262 (25/07/2025); ARP nº 324 (05/09/2025); ARP nº 325 (05/09/2025). Do PE 036/2025.

A partir dessa análise, entendeu-se que o formato até então adotado, qual seja, a aquisição de gêneros alimentícios na forma do registro de preços, atende plenamente à necessidade pública de oferta da alimentação escolar de qualidade.

Feitas essas considerações, com base em dados disponíveis na internet, nas consultas ao Pannel de Preços, consultas com empresas que prestam o serviço, bem como de acordo com os demais meios de verificação de preços e especificações, o objeto deste estudo pode ser descrito de forma apropriada às necessidades do demandante, também comparados a contratações similares, o que sinaliza suficientemente a possibilidade de atendimento total da demanda pelo mercado, na forma como realizado no ano anterior.

Para este estudo, também foram considerados:

I. Contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, no contexto nacional ou internacional, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração. **Nesse sentido, observa-se que o valor a ser pago pelo Município está de acordo com o padrão de mercado conforme a MÉDIA DE PREÇOS apurada;**

II. Sendo sistema de registro de preço, foram avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular. Da análise e da apuração mercadológica realizada, contata-se que não há viabilidade para a aquisição de todo o quantitativo de única vez, sendo melhor a procedência por registro de preço e aquisição conforme demanda;

III. Foram consideradas outras opções logísticas menos onerosas à Administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas. **No entanto, nenhuma solução ou alternativa mais viável existe neste momento.**

Para este estudo, priorizaram-se na descrição do objeto os seguintes fatores:

- Celeridade e eficiência na entregados gêneros alimentícios;
- Economia de recursos públicos;





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- Descritivo técnico de item com capacidade para atender às demandas, prezando pela segurança e durabilidade dentro do ciclo de vida do produto;
- Atendimento aos preceitos legais vigentes;
- Preço da contratação de interesse público;
- Capacidade de solucionar o problema identificado no caso concreto;
- Atendimento das normas ambientais aplicáveis;

2. Estimativa prévia do valor da contratação

Preliminarmente, verificou-se que o valor da contratação anterior, referente às ARP nº 252 (24/07/2025); ARP nº 253 (24/07/2025); ARP nº 254 (24/07/2025); ARP nº 255 (24/07/2025); ARP nº 256 (24/07/2025); ARP nº 257 (24/07/2025); ARP nº 258 (24/07/2025); ARP nº 259 (25/07/2025); ARP nº 260 (25/07/2025); ARP nº 261 (25/07/2025); ARP nº 262 (25/07/2025); ARP nº 324 (05/09/2025); ARP nº 325 (05/09/2025). Totalizando 42 (quarenta e dois) itens perecíveis, O valor máximo do processo foi estimado em R\$ 22.832.989,00 (vinte e dois milhões, oitocentos e trinta e dois mil, novecentos e oitenta e nove reais). Após a realização da sessão pública, o valor foi reduzido ao montante final homologado de R\$ 15.571.356,38 (quinze milhões, quinhentos e setenta e um mil, trezentos e cinquenta e seis reais e trinta e oito centavos), representando uma redução aproximada de 31,80% (trinta e um vírgula oitenta por cento).

$$\frac{7.261.632,62}{22.832.989,00} \times 100 = 31,80\%$$

Naquela ocasião, primou-se pela consulta junto a fornecedores locais, isto é, mercados, supermercado, Centrais de Abastecimento, a fim de exata compreensão dos preços praticados para os insumos alimentícios a nível local.

Contudo, tais cotações, realizadas diretamente por Nutricionista do corpo de servidores da Secretaria Municipal da Educação levaram em consideração o valor unitário do produto, diretamente ao consumidor final.

No caso em concreto, os itens foram adquiridos mediante sistemática de registro de preços, válida durante todo o ano letivo, com quantitativos de alimentos muito expressivos. É,





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

aliás, esse quantitativo expressivo de alimentos a serem adquiridos, bem como a relativa certeza de compra durante todo o período letivo, que, em atenção à economia de escala, permite que o licitante reduza substancialmente os preços durante a fase de lances na sessão pública.

Dito isso, cita-se que nesta licitação houve o acréscimo de 14 (quatorze) itens não licitados anteriormente.

O rol de produtos foi expandido de 42 itens em 2025 para 56 itens em 2026. A principal mudança concentra-se na inclusão de produtos para dietas especiais (zero lactose e veganos) e variações de hortifrutis. Itens Mantidos (Série Histórica): Laticínios: Iogurte, Leite Integral, Manteiga com sal, Requeijão cremoso e Queijo muçarela. Proteínas: Carne bovina moída, Carne músculo, Carne coxão mole em iscas, Coxa/sobrecoxa de frango, Coxinha da asa, Filé sassami, Filé de frango moído, Pernil suíno em iscas e Copa/lombo suíno. Hortifrutis: Alho (gráudo e descascado), Batata monalisa, Beterraba, Cebola, Cenoura, Couve manteiga, Pepino japonês, Tomate, Repolho, Banana caturra, Laranja pêra, Mamão formosa, Maçã, Manga Tommy, Melão, Melancia, Morango, Pêra e Uva sem semente. Outros: Seleta de legumes congelada, Ovos de galinha, Polpa de fruta, Pão caseirinho, Pão de hambúrguer brioche e Picolés (laranja e uva).

Novos Itens Adicionados em 2026:

Dietas Especiais: Iogurte Vegano (item 2), Requeijão cremoso zero lactose (item 6), Queijo mussarela zero lactose (item 51) e Pão caseirinho sem ovos e leite (item 53).

Hortifrutis Adicionais: Alface crespa (item 21), Abacaxi (item 22), Abobrinha verde paulista (item 23), Abóbora moranga (item 24), Acelga (item 25), Batata doce (item 27), Cebolinha verde (item 31) e Chuchu (item 32).

Proteínas e Industrializados: Hambúrguer de carne bovina (item 9), Filé de tilápia (item 13) e Pão de queijo congelado (item 56)

Assim, estima-se que o valor máximo referencial para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, na sistemática de registro de preços, é o valor estimado do último Pregão, com acréscimo de 19,18% (dezenove vírgula dezoito por cento) concernente aos novos itens, tendo em vista a ampliação de 42 (quarenta e dois) itens para 54 (cinquenta e quatro) insumos, totalizando R\$ 30.816.435,15 (trinta milhões, oitocentos e dezesseis mil, quatrocentos e trinta e cinco reais e quinze centavos).





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

MEMÓRIA DE CÁLCULO GERAL – ESTIMATIVA 20261. BASE DE CÁLCULO INICIAL (CONTRATAÇÃO ANTERIOR)

Valor Máximo Estimado Base (Pregão 036/2025): R\$ 22.832.989,00 Justificativa: Utiliza-se o teto máximo anterior da cesta de 42 itens básicos, o qual já absorveu os índices de inflação e flutuações logísticas do período.

2. VETOR 1: CRESCIMENTO POPULACIONAL DA REDE (16,61%)

O número de alunos saltou de aproximadamente 27.000 para 31.485 matriculados em março de 2026. Isso representa um crescimento real de 16,61% na demanda por refeições. Esse percentual incide sobre a base dos 42 itens essenciais contínuos (arroz, feijão, carnes básicas, hortaliças tradicionais). Cálculo: R\$ 22.832.989,00 x 16,61% Impacto de Crescimento (Alunos): R\$ 3.792.559,473.

VETOR 2: INCLUSÃO DE 14 NOVOS ITENS (DIETAS ESPECIAIS E DIVERSIFICAÇÃO)

Abaixo, o cálculo unitário multiplicando os volumes projetados pelos preços oriundos de cotações diretas com o varejo e atacado:

Item Novo	Quantidade (2026)	Preço Unitário Cotado	Origem da Cotação Direta	Custo Total Estimado
Filé de Tilápia	40.000 kg	R\$ 59,75 / kg	Extra (R\$ 23,90 / 400g)	R\$ 2.390.000,00
Pão de Queijo	10.000 pct	R\$ 41,22 / kg	Araujo (R\$ 16,49 / 400g)	R\$ 412.200,00
Abacaxi	20.000 un	R\$ 12,99 / un	Hortifruti	R\$ 259.800,00
Batata Doce	28.000 kg	R\$ 7,99 / kg	Hortifruti	R\$ 223.720,00
Hambúrguer Bovino	58.769 un	R\$ 2,77 / 100g	Pão de Açúcar (R\$ 4,99/180g)	R\$ 162.790,13
Alface Crespa	10.000 kg	R\$ 9,96 / kg	Zona Sul (R\$ 2,99 un/aprox 300g)	R\$ 99.600,00
Abobrinha Verde	8.000 kg	R\$ 7,99 / kg	Hortifruti	R\$ 63.920,00
Abóbora Moranga	8.000 kg	R\$ 5,99 / kg	Cotação Local Estimada	R\$ 47.920,00





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

Item Novo	Quantidade (2026)	Preço Unitário Cotado	Origem da Cotação Direta	Custo Total Estimado
Acelga Orgânica	5.000 un	R\$ 8,99 / un	Hortifruti	R\$ 44.950,00
Requeijão Zero Lactose	2.500 un	R\$ 11,49 / 200g	Araujo	R\$ 28.725,00
Chuchu	5.000 kg	R\$ 3,99 / kg	Hortifruti	R\$ 19.950,00
Iogurte Vegano	4.000 un	R\$ 4,04 / 170g	Zaffari (R\$ 11,90 / 500g)	R\$ 16.160,00
Cebolinha Verde	3.000 maços	R\$ 4,28 / maço	Hortifruti	R\$ 12.840,00
Pão s/ Leite e Ovos	10.000 pct	R\$ 40,83 / pct (1kg)	Cotação Local Especializada	R\$ 408.311,55
SOMA DOS NOVOS ITENS	-	-	-	R\$ 4.190.886,68

4. SÍNTESE DO CÁLCULO GLOBAL (COMPOSIÇÃO DO TETO)

Para compor o valor máximo de aceitabilidade da licitação, somam-se os vetores demonstrados:

- A) Base Anterior (42 itens estabilizados): R\$ 22.832.989,00
- B) Acréscimo Vegetativo (Aumento de 16,61% dos alunos): R\$ 3.792.559,47
- C) Inserção de Novos Insumos (14 itens cotação direta): R\$ 4.190.886,68

VALOR ESTIMADO GLOBAL (A + B + C): R\$ 30.816.435,15

Considerando as condições socioeconômicas de determinadas regiões do município, especialmente aquelas classificadas como de alta vulnerabilidade social, justifica-se a necessidade de fornecimento adicional dos itens que envolvem alunos com restrição alimentar e outro gêneros alimentícios às unidades escolares nelas situadas. Tal medida visa garantir a segurança alimentar dos estudantes que, em muitos casos, têm na merenda escolar sua principal fonte de alimentação diária.

O reforço no fornecimento de alimentos nestas escolas tem como objetivo suprir adequadamente a demanda local, atender às necessidades nutricionais dos alunos e promover equidade no atendimento da rede municipal de ensino.

“Art6 - VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.” (BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica)

Além disso, contribui para a permanência e o melhor desempenho escolar dos estudantes, conforme orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e das diretrizes da Secretaria Municipal de Educação.

Por fim, menciona-se que se espera economia aproximada de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) após realização de sessão pública, pelas razões já apresentadas.

3. Escolha da solução

Com base nos fatores anteriormente apresentados, a análise do mercado apontou que a presente contratação atende à necessidade pretendida, e assim conclui-se pela viabilidade e pelo registro de preços, com base nos tópicos apresentados, uma vez que se demonstrou o melhor dimensionamento em custo/benefício, consumo de recursos, adequação ao uso, durabilidade e atendimento da necessidade pública, em especialmente quando comparado à aquisição/compra imediata, inviável no caso em concreto.

Além disso, esse sistema destina-se a suprir as necessidades constantes de atendimento das unidades escolares da rede municipal de ensino, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades fins das instituições.

Em suma: a aquisição dos produtos será realizada de forma a, gradativamente, suprir os estoques da Administração, mantendo-se níveis de segurança que garantam à satisfação da demanda.

Característica	SRP	PREGÃO
Natureza da Aquisição	Para bens e serviços comuns e especiais, com demanda incerta ou fracionada ao longo do tempo. Resulta em uma Ata de Registro de Preços (ARP).	Para bens e serviços comuns. Visa a aquisição imediata ou em cronograma fixo de uma quantidade específica. Resulta em um Contrato.
Obrigatoriedade de Compra	A Administração não é obrigada a adquirir a totalidade dos itens registrados. A compra é feita conforme a necessidade, dentro dos limites da ARP.	A Administração é obrigada a adquirir a quantidade total licitada e contratada.
Processo Licitatório	Realiza-se um Pregão (geralmente	Um único processo de Pregão (eletrônico ou





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

	eletrônico) ou, em casos específicos, uma Concorrência para registrar os preços. É um processo mais robusto inicial.	presencial). É mais ágil que a Concorrência, focado no menor preço.
Agilidade na Compra	Muito rápido para as aquisições posteriores. Uma vez que a ARP está vigente, basta emitir ordens de compra ou instrumentos contratuais.	Rápido para a aquisição pontual se for um Pregão, mas cada nova necessidade exige um novo processo licitatório completo.
Ganhos de Escala	Altos. A licitação de grandes volumes (para futuras aquisições) atrai mais fornecedores e pode gerar preços muito competitivos.	Moderados a baixos, dependendo do volume. Ganhos de escala se limitam àquela aquisição específica.
Gestão de Estoques	Otimizada. Permite a compra "just in time", reduzindo a necessidade de grandes estoques, minimizando perdas e custos de armazenamento.	Menos otimizada. Exige a compra de grandes volumes de uma vez para garantir a disponibilidade, podendo gerar excessos de estoque.
Adesão de Outros Órgãos ("Carona")	Permitida (com limites e regras). Outros órgãos podem utilizar a ARP para suas próprias aquisições, ampliando a eficiência e economia.	Não aplicável. A compra é específica para o órgão que licitou.
Ideal para...	Itens de consumo contínuo e variável (gêneros alimentícios, material de escritório, combustíveis), onde a demanda exata é difícil de prever.	Bens e serviços comuns, com demanda bem definida e pontual, ou onde a entrega deve ser feita em um prazo único ou cronograma fixo e previsível.
Riscos Principais	Variação de preços de mercado, má estimativa de demanda, dificuldade em manter a qualidade ao longo do tempo.	Perder oportunidade de melhores preços em futuras compras, necessidade de novas licitações para cada demanda.

Por essa razão, a adoção do sistema de registro de preços é a melhor solução ao caso em concreto.

Urge-se salientar que principal justificativa reside na capacidade de otimizar o processo de compras, superando as limitações das modalidades licitatórias tradicionais. Em vez de realizar múltiplas licitações para cada necessidade pontual, o SRP permite que a Administração registre, por meio de um único processo licitatório.

No contexto atual desta Secretaria, a SRP confere à administração uma flexibilidade crucial para adquirir os itens conforme a demanda real e a disponibilidade orçamentária.





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Diferente de um contrato convencional, a Administração não é obrigada a adquirir a totalidade do volume estimado e registrado na ARP. Isso é particularmente vital para produtos não perecíveis, pois evita o desperdício, otimiza a gestão de estoques e garante que os recursos públicos sejam utilizados de forma mais eficiente e racional

Por essa razão, a adoção do sistema de registro de preços é a melhor solução ao caso em concreto, visto que não é apenas uma alternativa procedimental, mas uma ferramenta estratégica essencial que contribui decisivamente para a eficiência, economicidade, transparência e agilidade nas contratações públicas, alinhando-se perfeitamente aos princípios da boa gestão e do interesse público.

IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

1. Descrição da solução como um todo

Os requisitos adotados atendem à ampla participação de empresas. Os itens descritos atendem à necessidade do órgão e a qualidade perquirida do objeto. Este estudo preliminar determinou critérios relevantes para a contratação dos itens, servindo como base ao posterior Termo de Referência que deverá detalhar a compra dos objetos de maneira que atendam plenamente às necessidades da Administração Municipal, porém que garantam a plena viabilidade de competição e os demais princípios e normas que regem os procedimentos licitatórios.

O descritivo técnico permite a ampla concorrência de fornecedores, sendo apresentados itens capazes de suprir as demandas das estruturas da Administração Pública em qualidade comum, não superior à necessária para cumprir as finalidades às quais se destinam, com condições de entrega e abundância de prazos o suficiente para a garantia da ampla concorrência do procedimento licitatório.

Com o procedimento auxiliar de registro de preços, busca-se a gestão eficiente do estoque por meio do sistema baseado no *just in time*, o que significa que as demandas da Administração serão atendidas no momento certo, haja vista que a aquisição dos produtos será realizada mediante a necessidade do Poder Público.

Objetiva-se adquirir a quantidade exata de produtos, de acordo com a demanda, de forma rápida e sem a necessidade da formação de estoques, fazendo com que os materiais cheguem a seu destino no tempo certo, atendendo devidamente à necessidade identificada.





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

Feitas essas considerações, estabelecem-se as seguintes condições:

• **Condições de Entrega**

1.1 A entrega dos gêneros alimentícios perecíveis deverá ocorrer de forma parcelada, **diretamente nas unidades escolares**, **SEMANALMENTE**, conforme cronograma de entrega do Anexo I do Termo de Referência **ou** mediante necessidade e solicitação pela Divisão de Alimentação Escolar.

1.2 As entregas deverão respeitar o horário de funcionamento das unidades escolares.

1.3 A planilha da quantidade e dias para entrega dos produtos perecíveis, bem como respectivos locais, será enviada via e-mail aos fornecedores, pela Divisão de Alimentação Escolar;

1.4 Os fornecedores deverão fazer duas guias (uma para a unidade escolar e outra para comprovação de pagamento) e deixar nos locais de entrega, devidamente assinadas. O modelo de romaneio encontra-se no anexo II do Termo de Referência.

1.5 Em casos excepcionais, fortuitos ou de força maior, mediante justificativa e convocação prévia da Contratante, as entregas **poderão ocorrer** aos finais de semana e feriados e/ou em horários diversos.

1.6 Os produtos deverão ser entregues em conformidade com a NOTA DE EMPENHO e detalhamento técnico deste ETP e do Termo de Referência.

1.7 Os produtos perecíveis serão recebidos pelos dirigentes das unidades escolares, que deverão conferir qualidade e quantidade através da contagem e ou pesagem, conferidos com a nota de entrega que deverá ser assinada com nome legível pelo entregador e pelo responsável do recebimento.

1.8 Os gêneros alimentícios desta contratação deverão ser entregue com a utilização de veículo tipo baú fechada, sendo obrigatório o tipo refrigerado para transporte de carnes e laticínios.

1.9 Os veículos utilizados deverão se encontrar em bom estado de conservação, higienizados e com a temperatura adequada aos bens transportados.

1.10 O entregador deve estar devidamente identificado, com uniforme completo e limpo e apresentar asseio pessoal.

1.11 Caso haja necessidade de o entregador acessar a cozinha/área de produção das





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

refeições, é obrigatório o uso de touca protetora.

1.12 FICHA TÉCNICA, ALVARÁ SANITÁRIO E SERVIÇO DE INSPEÇÃO:

Os itens: IOGURTE, LEITE, REQUEIJÃO, CARNE BOVINA MOÍDA, CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM ISCAS, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, FILÉ DE TILÁPIA, HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, FILÉ SASSAMI, FILÉ DE FRANGO MOÍDO, PERNIL SUÍNO EM ISCAS, QUEIJO E PÃO, deverão apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico, alvará sanitário do fabricante e/ou serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF) emitida pelos órgãos competentes.

1.13 LAUDOS FÍSICO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICOS, MICROSCÓPICOS: poderão ser solicitados em qualquer tempo durante as entregas dos alimentos nas amostras direcionadas pela divisão de alimentação escolar, como também poderão ser realizados por meio de acordo de cooperação técnica com instituições capacitadas.

1.14 A contratada deverá entregar o objeto no local indicado neste termo em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.

1.15 Todos os custos/despesas oriundos do objeto da presente licitação serão suportados pelo licitante vencedor. É de responsabilidade da contratada o transporte e entrega do material, em perfeita conformidade às especificações.

1.16 Todos os materiais serão conferidos no momento da entrega, e se a qualidade e/ou quantidade não corresponder às especificações exigidas, a contratada terá o prazo de 24 horas para sanar os vícios apontados e apresentar declaração de substituição do produto, sendo eventuais novos custos de frete a cargo da contratada.

1.17 O resultado que se presente produzir é a entrega de objetos coerentes ao descritivo técnico e aptos a sanar a demanda da Administração Municipal, e por isso, será devolvido ao fornecedor objeto licitado caso este seja entregue em qualidade duvidosa ou inferior à contratada, podendo acarretar-se, conforme análise da Administração, à aplicação de penalidades à empresa licitante, dentre as quais pode a referida empresa ser suspensa do direito de contratar com o Município de Foz do Iguaçu/PR.

1.18 O recebimento definitivo do objeto deste edital não exime o fornecedor de ser responsabilizado, dentro das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e alterações, pela má qualidade ou divergência na descrição que venha ser constatada em momento posterior.





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- **Locais de entrega**

1.1 Os locais para prestação de serviço serão discriminados no Termo de Referência.

2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação e quanto à aplicação da margem de preferência

- **DA CISAÇÃO EM COTAS RESERVADAS**

O Município não possui almoxarifado, dotação e capacidade logística suficiente para compra imediata. Dessa maneira, vantajoso o sistema de registro de preço para o presente objeto.

Dessa forma, serão requisitados os itens conforme necessidade da Administração, sendo tecnicamente e economicamente mais interessante do que a compra imediata.

Não havendo intrínseca necessidade de padronização quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios, requer que seja aplicado no presente processo o benefício da cota reservada, isto é, a reserva de 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, e demais benefícios insculpidos na Lei Complementar nº 123/2006 aos futuros licitantes.

- **DA APLICAÇÃO DA MARGEM DE PREFERÊNCIA**

De mesmo modo, aplica-se o benefício de prioridade de contratação para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais – MEI sediados localmente, conforme disposição do Decreto nº 30.699, de 26 de setembro de 2022, o qual regulamenta a margem de preferência nas contratações públicas de bens no âmbito da Administração Pública. Considerando o Artº 157 de referido decreto.

Ressalta-se que o tratamento diferenciado proposto mostra-se vantajoso para a Administração Pública, uma vez que estimula a competitividade, reduz custos logísticos, favorece a agilidade no fornecimento e contribui para a geração de emprego e renda no âmbito municipal.

Conforme já reconhecido pelo Tribunal de Contas do Estado do Paraná no Acórdão nº 877/16, a aplicação da margem de preferência deve estar alinhada aos seguintes pressupostos:

1. Que exista no mínimo três fornecedores locais aptos e competitivos;





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

2. Que a licitação preveja expressamente o benefício na fase de planejamento e no Edital, com devida motivação; e

3. Que o preço da empresa local esteja dentro do limite percentual estabelecido, além de compatível com os valores praticados no mercado.

A adoção de margem de preferência para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, no presente caso, mostra-se tecnicamente justificável à luz das características do objeto e das condições efetivamente verificadas no mercado fornecedor. Trata-se de contratação destinada ao fornecimento de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, abrangendo itens em sua maioria perecíveis e de consumo diário, o que exige logística eficiente, entregas frequentes e rigor no controle de qualidade, aspectos diretamente relacionados à segurança alimentar dos estudantes da rede municipal.

Nesse contexto, a análise das Atas de Registro de Preços oriundas do certame anterior evidencia a participação de múltiplos fornecedores, com destaque para empresas como POLO Distribuidora de Alimentos LTDA – EPP, HORTBRAS Alimentos LTDA, DU CAMPO Comércio e Transporte de Gêneros Alimentícios LTDA, BRASIL Comércio de Alimentos LTDA, KS Licitações Comércio de Alimentos LTDA – ME, L P Distribuidora de Alimentos LTDA e COMERCIAL ACTUS EIRELI – EPP, além da presença de empresa sediada no próprio município, qual seja, a ROMA FOZ Panificadora LTDA, responsável pelo fornecimento de itens de panificação. Tal cenário demonstra que há efetiva participação de empresas locais e regionais no mercado, ainda que, em determinados segmentos, especialmente aqueles que demandam maior escala logística, haja predominância de distribuidores de maior porte.

A presença de fornecedor local apto a atender parte relevante do objeto, sobretudo em itens perecíveis como panificados, reforça a viabilidade prática da adoção de mecanismos de incentivo à economia local, sem prejuízo à competitividade do certame. Ademais, a natureza dos produtos licitados — alimentos destinados à merenda escolar — impõe a necessidade de entregas ágeis e regulares, de modo que a proximidade geográfica dos fornecedores contribui significativamente para a redução do tempo entre produção e consumo, mitigação de perdas, diminuição de custos logísticos indiretos e maior garantia de qualidade nutricional.





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Importa destacar que, embora o critério do menor preço seja norteador das contratações públicas, a legislação vigente admite a consideração da vantajosidade sob uma perspectiva ampliada, que abrange não apenas o valor nominal da proposta, mas também fatores como eficiência logística, confiabilidade no abastecimento e adequação às necessidades da Administração. Nesse sentido, a priorização de fornecedores locais pode resultar em benefícios concretos à execução contratual, especialmente em um contexto de fornecimento contínuo e em larga escala, como é o da alimentação escolar.

Adicionalmente, a adoção da margem de preferência encontra respaldo na Lei Complementar nº 123/2006 e na Lei nº 14.133/2021, as quais autorizam o tratamento diferenciado às micro e pequenas empresas, inclusive como instrumento de promoção do desenvolvimento econômico local e regional. Ressalta-se, ainda, que o Tribunal de Contas do Estado do Paraná admite a aplicação do referido benefício, desde que devidamente fundamentado, com demonstração de sua pertinência e vantajosidade no caso concreto — requisitos estes atendidos na presente justificativa.

Dessa forma, considerando a natureza do objeto, a necessidade de garantir a regularidade e a qualidade no fornecimento de alimentação escolar, a existência de fornecedores locais aptos a participar do certame e os benefícios indiretos associados à redução de custos logísticos e perdas, conclui-se pela pertinência da adoção de margem de preferência para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, como medida alinhada ao interesse público e à busca pela proposta mais vantajosa para a Administração.

Desse modo, a adoção da cota reservada e da margem de preferência atende ao interesse público, promove o desenvolvimento sustentável e está devidamente amparada na legislação aplicável e em precedentes dos órgãos de controle.

3. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Concomitantemente a esta contratação, esta Secretaria Municipal da Educação deflagrará por meio de sistema de registro de preços voltados à aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis e insumos institucionais.





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Tal divisão, isto é, a deflagração de processos diversos, sendo um específico para gêneros perecíveis e outro para não perecíveis, fora realizada com êxito no ano anterior, e mostrou-se benéfica, em especial quanto à gestão e fiscalização das Atas firmadas.

Ainda, o processo de análise das propostas e coleta de amostras fora otimizado, visto que a metodologia para verificação de conformidade de itens perecíveis e não perecíveis é diversa, além das especificidades quanto ao cuidado e meios de armazenamento dos alimentos durante a prova de conceito.

Logo, registra-se a correlação deste registro de preços com outra, qual seja, a de gêneros alimentícios, pois ambas integram a finalidade maior, qual seja, a oferta de alimentação escolar.

Verificou-se a existência de Ata de Registro de Preços decorrente de contratação anterior, a qual, em tese, poderia ser objeto de prorrogação, nos termos do art. 238 do Decreto Municipal nº 32.398/2024.

Todavia, após análise técnica e operacional, concluiu-se pela não prorrogação da referida ata, bem como pela necessidade de deflagração de novo procedimento licitatório, pelas razões a seguir expostas:

(i) Situação das Atas vigente:

Constatou-se que alguns itens ainda possuem saldo disponível, enquanto outros já se encontram totalmente consumidos, o que compromete a uniformidade e a eficiência da continuidade da contratação por meio de prorrogação.

(ii) Ausência de risco de sobreposição:

A nova contratação será estruturada de modo a evitar qualquer sobreposição com a ata anterior, especialmente quanto aos itens, quantitativos e período de execução, assegurando a regularidade da contratação.

(iii) Flutuação de mercado no setor alimentício:

Ressalta-se que o objeto da contratação (gêneros alimentícios) está sujeito a significativa variação de preços de mercado, o que compromete a vantajosidade econômica da prorrogação da ata anterior, tornando mais adequada a realização de novo certame com preços atualizados.





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu ESTADO DO PARANÁ

(iv) Variação recorrente de quantitativos:

Observa-se que as contratações de alimentação apresentam variações frequentes de demanda, em razão de fatores como número de alunos atendidos, cardápios e necessidades nutricionais, o que reforça a necessidade de replanejamento periódico por meio de nova licitação.

(v) Problemas na execução contratual anterior:

Foram identificadas dificuldades relacionadas ao desempenho de fornecedores na ata vigente, o que recomenda a abertura de novo certame, visando ampliar a competitividade e selecionar propostas mais vantajosas e fornecedores mais qualificados.

(vi) Eficiência administrativa e racionalização de recursos humanos:

Embora a prorrogação da ata possa, em tese, representar solução mais célere, na prática administrativa constatou-se que a instrução de processo de prorrogação demanda esforço técnico e operacional equivalente ao de um novo procedimento licitatório, especialmente em contratações de alimentação.

Ademais, considerando que a realização de novo pregão seria necessária em curto prazo, opta-se pela sua imediata deflagração, evitando retrabalho e promovendo maior eficiência administrativa.

(vii) Vantajosidade da nova contratação:

A realização de novo certame permitirá:

Atualização Dos Preços Conforme O Mercado Atual;

Revisão Dos Quantitativos;

Aprimoramento Das Especificações Técnicas;

Ampliação Da Competitividade;

Mitigação De Riscos Identificados Na Contratação Anterior.

Diante do exposto, conclui-se que a não prorrogação da ata anterior e a realização de novo procedimento licitatório representam a solução mais adequada sob os aspectos técnico,





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

econômico e operacional, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

4. Resultados pretendidos

O resultado primário que se pretende produzir é a entrega de gêneros alimentícios que atendam rigorosamente às especificações técnicas estipuladas, garantindo a segurança alimentar ao Município. Por esse motivo, será devolvido à contratada qualquer objeto licitado que seja entregue com qualidade inadequada, avariado ou fora dos padrões exigidos. Tais inconformidades acarretarão, conforme análise da Administração, a aplicação de penalidades contratuais, dentre as quais a suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Foz do Iguaçu/PR.

Com esteio nos tópicos já apresentados, certifica-se que o presente formato de contratação (Sistema de Registro de Preços) é o mais eficiente em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos. A adoção deste modelo visa assegurar que o fornecimento da alimentação escolar se dê com excelência, primando por aspectos nutricionais equilibrados em prol da saúde e do bem-estar dos beneficiários (alunos), em estrita conformidade com o desenho da política pública trazida pelo PNAE.

Igualmente, sendo a alimentação escolar imprescindível ao desenvolvimento de crianças e adolescentes, objetiva-se que o fornecimento seja suficiente para a cobertura das necessidades nutricionais, variado e saudável, contribuindo ativamente para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos matriculados na rede.

Para que os resultados pretendidos não permaneçam apenas como declarações genéricas de boa execução, mas sirvam de referência concreta para o planejamento, a fiscalização rigorosa e a avaliação contínua da vantajosidade da contratação, estabelecem-se os seguintes parâmetros objetivos de resultado:

(i) Regularidade e pontualidade: Cumprimento estrito do cronograma semanal de entregas diretamente nas unidades escolares, respeitando os dias e horários de funcionamento estipulados pela Secretaria Municipal da Educação;





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

(ii) Redução de rupturas de abastecimento: Manutenção de fluxo contínuo dos gêneros alimentícios perecíveis, garantindo a execução ininterrupta do cardápio planejado pelas nutricionistas, sem faltas ou substituições improvisadas de insumos;

(iii) Percentual mínimo de conformidade: Exigência de que ao menos 95% dos produtos recebidos a cada entrega estejam em conformidade imediata quanto aos padrões de temperatura, rotulagem, integridade da embalagem e aspecto físico-sanitário;

(iv) Prazo de substituição: Garantia de substituição de itens recusados (por avaria, validade curta ou inadequação técnica) no prazo máximo e improrrogável de 24 (vinte e quatro) horas, resguardando o andamento da alimentação nas escolas;

(v) Controle de perdas por perecibilidade: Racionalização do quantitativo entregue com base no consumo efetivo (just-in-time), evitando o armazenamento prolongado nas unidades e o consequente desperdício por deterioração ou vencimento;

(vi) Atendimento a restrições alimentares: Fornecimento assertivo e contínuo dos itens destinados a dietas especiais (produtos zero lactose, veganos e isentos de alergênicos), assegurando a inclusão e a segurança alimentar de alunos com necessidades específicas;

(vii) Racionalização da gestão e da logística: Otimização da distribuição descentralizada, transferindo à contratada a responsabilidade pelo transporte adequado (veículos refrigerados) até o destino final, desonerando o Município de custos com armazenagem central e logística interna de distribuição.

5. Providências a serem adotadas

Caso necessário, serão adotadas providências pela Administração previamente ou posteriormente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, a fim de garantir a qualidade e eficiência na gestão e fiscalização contratual quanto ao presente procedimento.

No entanto, entende-se que a prática de fiscalização para presente procedimento já é de conhecimento técnico da equipe desta Secretaria e, assim, para a presente contratação, no momento deste estudo não se vislumbra necessidade de fornecimento de curso ou capacitação adicional.

Caso a necessidade seja identificada, com esteio no interesse público, a capacitação será posteriormente ofertada.





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- **GESTOR DO CONTRATO:** SANDRO FERREIRA MOHMMA
- **FISCAIS DO CONTRATO:** LETICIA POSSATO GHELERE e ADRIANA NEVES BUENO.
- **FISCAIS SETORIAIS:** DIRETORES e MERENDEIRAS das Escolas e CMEI's.

Considerando a capilaridade da rede municipal e a complexidade logística que envolve entregas simultâneas de gêneros alimentícios perecíveis em múltiplos locais, a referida equipe central contará com o apoio indispensável de Fiscais Setoriais, função que será exercida pelos diretores e merendeiras lotados em cada unidade escolar (Escolas e CMEIs).

Essa estrutura de fiscalização descentralizada atende à previsão regulamentar para contratos executados em múltiplos lugares e assegura que a equipe indicada seja plenamente suficiente para acompanhar a execução do objeto em todos os pontos de destino. Para garantir o rigor e a padronização nesse processo, a Secretaria Municipal da Educação instituirá um Protocolo de Recebimento unificado. No momento exato da entrega, caberá aos Fiscais Setoriais atestar obrigatoriamente a temperatura adequada dos veículos e dos alimentos — com especial atenção a carnes e laticínios —, o prazo de validade mínimo exigido, a integridade e inviolabilidade das embalagens, a presença de rotulagem legível com selos de inspeção sanitária aplicáveis, bem como as condições organolépticas ideais dos produtos.

Caso seja identificada qualquer inconformidade técnica ou sanitária durante a conferência, o fluxo de comunicação e substituição ocorrerá de maneira rigorosa e imediata. O Fiscal Setorial realizará a recusa do produto no próprio local, procedendo com o registro da ocorrência na nota de entrega ou romaneio. Em seguida, a unidade escolar comunicará os Fiscais do Contrato por meio do canal institucional da Divisão de Alimentação Escolar. A equipe central, por sua vez, acionará formalmente a empresa contratada, exigindo a substituição do item avariado ou desconforme no prazo máximo e improrrogável de 24 (vinte e quatro) horas, resguardando a continuidade do fornecimento e evitando prejuízos ao cardápio escolar.

Por fim, entende-se que a equipe central da Divisão de Alimentação Escolar já detém o conhecimento técnico necessário para a gestão da Ata de Registro de Preços. Contudo, para assegurar a eficiência da fiscalização na ponta, a Administração promoverá uma orientação





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

interna prévia direcionada aos servidores e dirigentes escolares que atuarão no recebimento. Antes do início da vigência contratual, serão repassadas instruções claras — por meio de reunião de alinhamento ou guia prático circular — sobre a correta aplicação do checklist de conformidade e o procedimento exato para recusas, garantindo que toda a rede municipal atue sob o mesmo padrão de excelência e segurança alimentar.

6. Possíveis impactos ambientais

A contratação está de acordo com as normas de proteção ao meio ambiente e as práticas de sustentabilidade. Ainda, destaca-se que o objeto atende completamente as necessidades do órgão de forma duradoura, tratando-se de atendimento às necessidades de interesse público, sem rigorosos impactos ambientais.

De qualquer forma, o Termo de Referência deverá prever estratégias e determinações para a promoção da sustentabilidade e resguardo do meio ambiente, em atenção ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Consultoria Geral da União – CGU/AGU e demais manuais aplicáveis à espécie.

7. Análise de Risco

A análise de riscos acima identifica os principais eventos que podem comprometer o sucesso da contratação, sendo estabelecidas medidas preventivas e mitigadoras compatíveis com a natureza do objeto. As estratégias adotadas visam garantir a continuidade do fornecimento, a qualidade dos produtos e a conformidade legal da contratação, em observância ao art. 18, inciso X, da Lei nº 14.133/2021.

Crítérios

Probabilidade: Baixa (1) | Média (2) | Alta (3)

Impacto: Médio (2) | Alto (3) | Muito Alto (4)

Nível de Risco (NR = P x I)

Causa	Evento de Risco	P	I	N R	Consequência	Alocação	Justificativa Jurídica	Tratamento	Reequilíbrio
Exigências excessivas	Licitação deserta	2	3	6	Atraso na contratação	Administração	Planejamento é dever do ente público	Revisão do edital	Não
Falha	Alimentos	2	4	8	Risco à saúde	Contratado	Execução do	Fiscalização	Não





Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ

sanitária	impróprios						objeto	e sanções	
Problema logístico	Atraso na entrega	2	3	6	Interrupção do serviço	Contratado	Risco operacional	Multas e substituição	Não
Falha de abastecimento	Descontinuidade	2	3	6	Compromete serviço	Compartilhado	Causa mista	SRP e gestão ativa	Parcial
Má gestão estoque	Produto vencido	2	4	8	Descarte/prejuízo	Contratado	Controle de qualidade	Rejeição e penalidade	Não
Variação mercado	Oscilação normal	2	2	4	Margem reduzida	Contratado	Risco empresarial	Sem ação	Não
Evento econômico	Oscilação extraordinária	1	4	4	Desequilíbrio	Administração	Teoria da imprevisão	Reequilíbrio	Sim
Erro planejamento	Quantitativo errado	2	2	4	Desperdício/falta	Administração	Dever de planejamento	Ajuste SRP	Sim
Descumprimento ambiental	Irregularidade	2	2	4	Penalidades	Contratado	Obrigação legal	Fiscalização	Não
Fatores externos	Interrupção logística	1	3	3	Atrasos	Compartilhado	Fato externo	Reprogramação	Parcial
Força maior	Impossibilidade de execução	1	4	4	Suspensão contrato	Compartilhado	Previsão legal	Revisão	Sim





Prefeitura Municipal de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

1. Viabilidade da Contratação

Ante o exposto, a equipe de composição do presente Estudo Técnico Preliminar posiciona-se em conclusão final favorável à viabilidade e necessidade de que se proceda ao procedimento de contratação, devendo ser elaborado o respectivo termo de referência para a contratação do objeto.

Foz do Iguaçu, documento assinado e datado digitalmente.

Assinaturas da Equipe de Planejamento da Contratação e Autoridade Competente nos termos do art. 89 do Decreto Municipal nº 32.398/2024.

Elaborado por:

Sthefanny Scheffer Cassol

Professora Educação Infantil – Nível I

Aprovado por:

Joyce Mara Santos da Paz Silveira

Secretária Municipal de Educação



7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



MÊS: MARÇO/2026

[illegible]

% CONVENIADAS	
MANHÃ	31%
TARDE	31%
INTEGRAL	38%

% CMEIS	
MANHÃ	39%
TARDE	39%
INTEGRAL	22%

% TOTAL DE TURMAS	
MANHÃ	38%
TARDE	39%
INTEGRAL	23%



CARDÁPIO (ROTA VILA, BR) – ABRIL 2026

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA 30/03	TERÇA FEIRA 31/03	QUARTA FEIRA 01/04	QUINTA FEIRA 02/04	SEXTA FEIRA 03/04
Lanche 09h30min - 15h30min	Arroz Feijão Legumes Refogados	Macarrão à Bolonhesa Salada de Repolho	Sanduíche de Frango Moído com Salada Melancia	Arroz Feijão Carne em Cubos ao Molho Mandioca Cozida Salada de Alface Pêra	Feriado

Composição Nutricional				
Média Semanal	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
	340,42	50,63	10,13	13,15

REFEIÇÃO	SEGUNDA FEIRA 06/04	TERÇA FEIRA 07/04	QUARTA FEIRA 08/04	QUINTA FEIRA 09/04	SEXTA FEIRA 10/04
Lanche 09h30min - 15h30min	Arroz Feijão Batata Doce Refogada Salada de Repolho	Canjiquinha Carne Moída ao Molho Salada de Repolho	Arroz Feijão Carne em Cubos ao Molho Abobrinha Refogada Salada de Acelga Poncã	Pão Fatiado com Requeijão Leite com Chocolate Maçã	Macarrão à Bolonhesa Salada de Acelga

Composição Nutricional				
Média Semanal	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
	339,62	51,50	10,94	11,97

Nutricionistas: Aline Christmann CRN8 7905, Christian Diniz CRN8 8955, Camila Macegoza CRN8 7010, Daryane da Silva CRN8 8618, Deyse Ruanis CRN8 5022, Dianessa Côgo CRN8 8677, Ellen Sawazaki CRN8 6967, Emanuel Ruppel CRN8 11343, Leticia Possato Ghellere CRN8 12119, Michelly Paludo CRN8 12791, Natalia Matias CRN8 10734

[Handwritten signatures and initials]



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - COORDENAÇÃO DE GOVERNANÇA DE DADOS
ESTATÍSTICA MENSAL MARÇO/2026

ESCOLA MUNICIPAL	NÚMERO DE TURMAS										NÚMERO DE ALUNOS										TOTAL TURMAS		TOTAL ALUNOS		TOTAL MATRICAL								
	SR (MF)	SR (DV)	SR (AH)	AEE	SAA	CE	Inf. 5	1º Ano	2º Ano	3º Ano	4º Ano	5º Ano	TOTAL TURMA	TOTAL MANHÃ	TOTAL TARDE	TOTAL INTEGRAL	SR (MF)	SR (DV)	SR (AH)	AEE	SAA	CE	Inf. 5	1º Ano	2º Ano	3º Ano	4º Ano	5º Ano	TOTAL GERAL	TOTAL MANHÃ	TOTAL TARDE	TOTAL INTEGRAL	
1 ACACIO PEDROSO	2	0	0	0	0	0	1	0	3	4	3	2	18	9	9	0	0	0	0	0	0	4	0	61	82	60	59	53	319	133	186	0	319
2 ADRIEL ZANOTTO	3	0	0	0	17	2	0	6	7	6	5	6	52	27	25	0	41	0	0	0	240	18	0	149	170	167	148	167	819	388	431	0	1100
3 ADRIANA MARQUES	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	11	6	5	0	0	0	0	0	0	0	48	48	50	39	37	222	101	121	0	222	
4 ALAIR ZITO	0	0	0	0	4	0	0	3	5	3	3	4	22	11	11	0	0	0	0	85	0	0	63	116	85	62	103	449	223	226	0	634	
5 ANTONIO GIGALVALVES	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	20	10	10	0	0	0	0	0	0	0	95	108	103	110	121	635	268	267	0	635	
6 JARVALDO BIDRO	2	0	0	0	0	0	2	5	4	4	4	4	25	13	12	0	0	0	0	0	0	35	109	108	110	117	101	680	286	284	0	680	
7 AUGUSTO WERNER	1	0	0	0	0	0	0	4	3	3	3	2	16	8	8	0	8	0	0	0	0	0	90	65	68	68	55	346	170	176	0	354	
8 BELVEDERE	1	0	0	0	3	1	0	2	2	2	1	2	14	6	8	0	4	0	0	0	70	5	0	43	53	47	28	234	139	95	0	308	
9 BENEDITO LOPES	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	10	5	5	0	0	0	0	0	0	0	42	54	56	60	58	270	135	135	0	270	
10 BRAGASSO	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	6	3	3	0	0	0	0	25	0	0	21	23	16	12	19	91	51	40	0	116	
11 CARLOS FORTINARI	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	3	1	8	0	0	8	0	0	0	0	0	24	33	56	65	33	231	0	0	231	0	
12 CARLOS GOMES	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	24	27	28	21	27	127	0	0	127	0	
13 CECILIA MEIRELES	0	0	0	0	0	0	0	3	2	2	2	2	11	2	2	7	0	0	0	0	0	0	74	52	46	49	53	274	50	49	175	274	
14 CERES DE FERRANTE	0	0	0	0	2	0	0	1	1	1	1	1	7	4	3	0	0	0	0	0	0	12	0	9	18	20	15	24	86	44	42	0	98
15 CORA CORALINA	2	0	0	0	4	0	0	5	4	6	5	4	30	15	15	0	41	0	0	0	55	0	0	126	108	154	118	124	630	305	325	0	728
16 INCELU LOPES	2	0	0	0	0	1	2	2	4	4	3	2	20	10	10	0	1	0	0	0	0	8	39	49	78	75	73	381	208	173	0	382	
17 DIOQUE CARVAL	2	0	0	0	0	0	0	2	4	4	3	2	19	8	9	2	26	0	0	0	0	0	40	84	100	81	60	56	421	153	208	60	447
18 ELENICE MILHORANCA	1	0	0	0	0	1	0	3	3	3	4	3	18	7	7	4	11	0	0	0	0	0	65	75	75	101	84	408	156	151	101	419	
19 ELEODORO EBANO	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	3	2	0	0	0	0	0	0	0	16	24	12	8	27	87	47	40	0	87	
20 ELOI LOHMAN, E MEF	1	0	0	0	6	0	0	4	4	4	4	3	4	26	13	13	0	10	0	0	72	0	0	88	105	112	82	110	497	240	257	0	679
21 EMILIO DE MEINEZES	2	0	0	0	0	1	4	6	4	5	4	4	30	14	16	0	0	0	0	0	0	6	61	114	106	102	100	98	697	274	313	0	697
22 ERICO VERISSIMO	0	0	0	0	0	0	0	6	4	6	5	5	26	1	1	24	0	0	0	0	0	0	144	109	165	148	140	706	20	25	681	706	
23 FREDERICO ENGEL	0	0	0	0	6	0	0	1	4	3	2	2	18	9	9	0	0	0	0	27	0	0	25	94	81	56	62	318	158	160	0	345	
24 GABRIELA MISTRAL	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	1	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50	31	62	264	0	0	254	0	254		
25 GETULIO VARGAS	0	0	0	0	0	0	0	3	4	4	3	4	18	9	9	0	0	0	0	0	0	0	64	100	109	74	100	447	218	229	0	447	
26 PRIO MANGANELLI	2	0	0	0	4	0	0	5	4	5	5	4	29	9	9	11	30	0	0	56	0	0	124	109	129	128	125	616	142	162	311	701	
27 JARDIM NAPI	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	1	1	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	50	29	28	30	29	166	0	0	166	0	
28 JOAO AGAO	2	0	0	0	0	2	4	6	4	5	4	5	32	13	13	6	0	0	0	0	0	13	62	142	111	129	109	135	701	258	275	168	701
29 JOAO DA COSTA	4	0	0	0	0	1	2	9	10	8	8	7	49	25	24	0	39	0	0	0	0	8	42	203	236	217	211	1131	548	583	0	1170	
30 PAPA JOAO PAULO I	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	2	1	6	3	0	0	0	0	0	0	0	25	27	25	28	16	121	54	67	0	121	
31 JOAO XXIII	1	0	0	0	9	1	0	5	7	6	4	4	37	19	18	0	13	0	0	76	10	0	122	171	153	103	118	677	322	355	0	766	
32 JORGE AMADO	2	0	0	0	6	1	0	7	6	5	4	4	35	15	13	7	23	0	0	0	60	7	0	132	145	120	108	117	827	219	234	174	710
33 JORNETE H	2	0	0	0	0	0	0	3	4	4	5	4	22	10	12	0	26	0	0	0	0	0	67	107	107	135	106	522	243	279	0	648	
34 JULIO PASA	1	0	0	0	2	0	0	2	1	2	1	1	10	6	4	0	10	0	0	28	0	0	29	25	38	27	22	141	83	58	0	179	
35 LUCIA MARLENE	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	10	6	5	0	0	0	0	0	0	0	33	49	54	57	49	242	118	124	0	242	
36 LUIZ SALVUCI E M PEEF	2	0	0	0	0	1	0	4	6	5	3	4	25	17	8	0	28	0	0	0	0	4	89	116	114	83	87	493	355	138	0	621	
37 MONTEIRO LOBATO	2	0	0	0	4	0	0	4	2	3	2	2	19	10	9	0	31	0	0	64	0	0	66	43	55	50	54	268	134	134	0	521	
38 NALLA BARAKAT	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	21	24	26	26	12	126	0	0	126	0	
39 OLAVO BILAC	0	0	0	0	4	0	0	4	4	4	4	3	22	11	11	0	0	0	0	56	0	0	77	91	95	68	83	414	205	209	0	470	
40 OLIMPIO RAFAGNIN	1	0	0	0	8	1	0	3	2	2	2	2	21	10	11	0	0	0	0	98	4	0	65	48	53	41	38	249	118	131	0	347	
41 OSVALDO CRUZ	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	11	5	6	0	7	0	0	0	0	0	36	54	49	50	40	229	116	113	0	236	
42 PARIGOT DE SOUZA	0	0	2	2	0	0	0	3	2	2	2	2	15	1	1	13	0	0	5	10	0	0	61	51	55	57	57	281	0	0	281	286	
43 PONTE DA AMEIZADE	2	2	0	0	0	1	1	3	3	2	2	1	17	9	8	0	22	7	0	0	0	6	14	65	64	37	41	30	257	125	132	0	286
44 PRINCESA ISABEL	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	6	3	2	0	0	0	0	0	0	0	15	18	31	25	18	107	61	46	0	107	
45 ROSALIA	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	3	2	13	6	7	0	0	0	0	0	0	0	44	61	50	59	287	128	129	0	257		
46 SANTA RITA	0	0	0	0	0	0	0	2	1	2	1	1	7	4	3	0	0	0	0	0	0	0	35	26	28	28	25	142	77	65	0	142	
47 SUZANA MORAES	2	0	0	0	4	0	0	3	3	2	2	2	18	9	9	0	5																

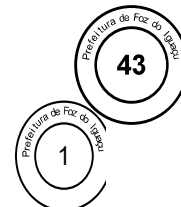
TOTAL: MOMENTO REFERENCIAL MARÇO/2026.

LEGENDA:

CE - CLASSE ESPECIAL
SR (MF) - SALA DE RECURSOS MULTIF (contraturno)
SR (DV) - SALA DE RECURSOS MULTIF (contraturn



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Pregão Eletrônico nº 036/2025

Homologado o processo licitatório Pregão Eletrônico nº 036/2025 aos vinte e nove dias do mês de agosto de 2025, tomo público, para que produza os efeitos legais, a presente Ata de Registro de Preços, contendo a relação dos preços registrados a cada fornecedor, conforme segue:

COMERCIAL ACTUS EIRELI EPP - 22.108.033/0001-92					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
01	39822	LITRO	Iogurte - Produto lácteo fresco, obtido a partir da fermentação do leite por ação das bactérias <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> . Parcialmente desnatado, com polpa de frutas naturais sabores coco, morango. Pacotes com 1 litro. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	LACTOMIL	R\$ 6,58
02	10178	LITRO	Iogurte - Produto lácteo fresco, obtido a partir da fermentação do leite por ação das bactérias <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> . Parcialmente desnatado, com polpa de frutas naturais sabores coco, morango. Pacotes com 1 litro. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	LACTOMIL	R\$ 6,58
30	4500	KG	Alho descascado - Dentes de alho descascados, saltos, in natura, frescos, embalados em pacotes de 1kg. Deverá ser transportado para entrega em carro refrigerado para que preserve a qualidade e característica do produto.	EASY CHEFF	R\$ 26,98
31	1500	KG	Alho descascado - Dentes de alho descascados, saltos, in natura, frescos, embalados em pacotes de 1kg. Deverá ser transportado para entrega em carro refrigerado para que preserve a qualidade e característica do produto.	EASY CHEFF	R\$ 26,98



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.fz.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.fz.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



56	2000	KG	Morango -Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	GURI FRUTAS	R\$ 32,91
62	57440	CARTELA	Ovos - De galinha, tipo extra grande, vermelhos ou brancos, frescos, sadios, e intactos, livres de sujidades ,rachaduras e orifícios. Cor e aroma próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo em um órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para 30 unidades e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir aeração dos ovos.	CORTEZ	R\$ 16,85
63	2560	CARTELA	Ovos - De galinha, tipo extra grande, vermelhos ou brancos, frescos, sadios, e intactos, livres de sujidades ,rachaduras e orifícios. Cor e aroma próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo em um órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para 30 unidades e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir aeração dos ovos.	CORTEZ	R\$ 16,85
68	400	KG	Queijo tipo mussarela zero lactose – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionado em embalagens plásticas de no mínimo 150 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricantes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção, 0% lactose e descrição conforme legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.	FRIMESA	R\$ 56,36



4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf



7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



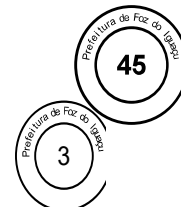
Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



BOM PREÇO LTDA - 03.797.119/0001-25					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
15	84892	KG	Coxa e sobre coxa de frango sem osso - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	LAR	R\$ 12,19
17	11250	KG	Coxinha da asa - Congelada , limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	LAR	R\$ 11,34
19	55434	KG	Filé salsami de frango – Congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Entregue em pacotes individuais de 1kg ou 02 kg.	LAR	R\$ 15,69



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

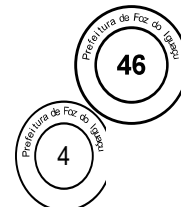


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.		
20	4566	KG	Filé salsami de frango – Congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Entregue em pacotes individuais de 1kg ou 02 kg. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	LAR	R\$ 15,69
23	11250	KG	Pernil suíno em iscas congelado – Pernil suíno em iscas de 30 gramas, contendo 1 ou 2 kg de peso líquido a embalagem primária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	IMPERATRIZ	R\$ 17,89
25	11874	KG	Copa / Lombo suíno - Copa ou Lombo suíno em peça, sem osso, em pacotes de no máximo 2kg. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	DÁLIA	R\$ 21,69
39	8000	KG	Couve manteiga – em folhas de tamanho média a grandes, obtida de matéria prima vegetal em bom estado	CEASA	R\$ 8,00



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

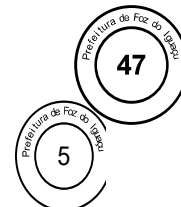


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.		
--	--	--	--	--	--

BRASIL COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA - 17.317.531/0001-05					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
11	22315	KG	Carne Bovina -Tipo Músculo sem osso, picado em iscas, congelado, proveniente de corte de músculo dianteiro ou traseiro, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Iscas de no máximo 30 gramas. O músculo deverá ser processado sem as partes duras e sem o tendão, com no máximo de 6% de gordura e 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo, com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	PARANA BOI	R\$ 26,40
12	2685	KG	Carne Bovina -Tipo Músculo sem osso, picado em iscas, congelado, proveniente de corte de músculo dianteiro ou traseiro, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Iscas de no máximo 30 gramas. O músculo deverá ser processado sem as partes duras e sem o tendão, com no máximo de 6% de gordura e 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo, com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	PARANA BOI	R\$ 26,40



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

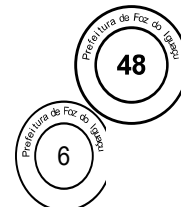


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



13	28039	KG	Carne Bovina - Tipo coxão mole em iscas de 30g. Congelado. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg, a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.	PARANA BOI	R\$ 29,60
14	1961	KG	Carne Bovina - Tipo coxão mole em iscas de 30g. Congelado. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg, a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.	PARANA BOI	R\$ 29,60
16	5108	KG	Coxa e sobre coxa de frango sem osso - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima	LEVO	R\$ 13,30



4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf

7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			de 4 meses, a contar da data de entrega.		
18	3750	KG	Coxinha da asa - Congelada , limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validademínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	LEVO	R\$ 11,34
24	3750	KG	Pernil suíno em iscas congelado – Pernil suíno em iscas de 30 gramas, contendo 1 ou 2 kg de peso líquido a embalagem primária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	PARANA BOI	R\$ 17,89
26	3126	KG	Copa / Lombo suíno - Copa ou Lombo suíno em peça, sem osso, em pacotes de no máximo 2kg. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	PARANA BOI	R\$ 21,69

DU CAMPO COMÉRCIO E TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA - 24.492.244/0001-05					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
03	216255	LITRO	Leite - Tipo C , integral pasteurizado, homogeneizado. Embalados em pacotes de polietileno de 1 litro. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. Deverá apresentar os seguintes parâmetros físico químicos: teor de gordura mínimo 3%; acidez de 0,14 a 0,18 em gramas de ácido láctico/100ml; A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para	DU CAMPO	5,79



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

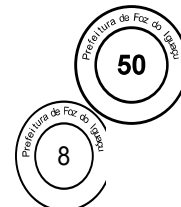


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			manter a qualidade do produto, conforme normativa 77/2018. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.		
04	13745	LITRO	Leite - Tipo C , integral pasteurizado, homogeneizado. Embalados em pacotes de polietileno de 1 litro. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. Deverá apresentar os seguintes parâmetros físico químicos: teor de gordura mínimo 3%; acidez de 0,14 a 0,18 em gramas de ácido láctico/100ml; A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto, conforme normativa 77/2018. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	DU CAMPO	5,79
07	11250	UND	Requeijão cremoso – Requeijão cremoso – Produzido com leite/creme de leite pasteurizado, com consistência firme e espalhável. Em embalagem de no mínimo 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	DU CAMPO	13,82
08	3750	UND	Requeijão cremoso – Requeijão cremoso – Produzido com leite/creme de leite pasteurizado, com consistência firme e espalhável. Em embalagem de no mínimo 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	DU CAMPO	13,82

HESPANHA CARNES LTDA - 44.860.394/0001-23



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

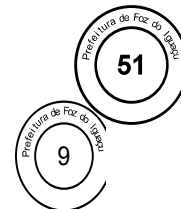


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
21	26250	UNIDADE	Filé de frango Moído - embalado em tubos de 500g Congelada. Com marca do fabricante do produto e registro do órgão de Inspeção Sanitária, data de fabricação, lote e validade mínima de 04 meses a partir da entrega. Apresentar consistência firme, odor e cor característicos. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.	COPACOL	R\$ 7,90
22	8750	UNIDADE	Filé de frango Moído - embalado em tubos de 500g Congelada. Com marca do fabricante do produto e registro do órgão de Inspeção Sanitária, data de fabricação, lote e validade mínima de 04 meses a partir da entrega. Apresentar consistência firme, odor e cor característicos. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.	COPACOL	R\$ 7,90
66	23266	UNIDADE	Queijo tipo mussarela – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionado em embalagens plásticas, de 200 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricantes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção e descrição conforme legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.	DR ABREU	R\$ 35,80
67	1734	UNIDADE	Queijo tipo mussarela – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionado em embalagens plásticas, de 200 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricantes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção e descrição conforme legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.	DR ABREU	R\$ 35,80



4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf

7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



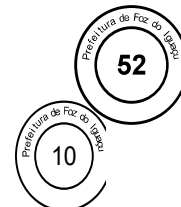
Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



HORTBRAS ALIMENTOS LTDA - 55.889.500/0001-18					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
28	9000	KG	Alho Graúdo – Calibre 6. De primeira qualidade, bulbos inteiros, com dentes de tamanho grande. Isento de umidade, mofo, sujidades ou substâncias estranhas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 16,99
29	3000	KG	Alho Graúdo – Calibre 6. De primeira qualidade, bulbos inteiros, com dentes de tamanho grande. Isento de umidade, mofo, sujidades ou substâncias estranhas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 16,99
32	22500	KG	Batata Monalisa -Lisa especial, tamanho médio. Em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característicos. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 2,15
33	7500	KG	Batata Monalisa -Lisa especial, tamanho médio. Em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característicos. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 2,15
34	8000	KG	Beterraba -Procedentes de espécies de vegetais genuínos, Serem frescos, colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios; Livres de enfermidades, terra aderida, sujidades, parasitos e larvas; e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Limites Máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 1,87
35	26250	KG	Cebola - tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 1,69
36	8750	KG	Cebola - tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua	CEASA	R\$ 1,69



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

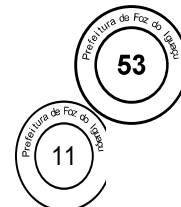


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.		
37	18000	KG	Cenoura -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, tamanho médio. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 1,88
38	6000	KG	Cenoura -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, tamanho médio. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 1,88
40	8000	KG	Pepino japonês - tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 2,85
41	48556	KG	Tomate - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, grau de evolução completo do tamanho. Frescos e sadios. Deve estar isento de umidade externa anormal e substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Adequadas aos limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 3,41
42	11444	KG	Tomate - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, grau de evolução completo do tamanho. Frescos e sadios. Deve estar isento de umidade externa anormal e substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Adequadas aos limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 3,41
43	22500	KG	Repolho verde -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Livres das folhas externas sujas de terra. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A	CEASA	R\$ 1,88



4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf

7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



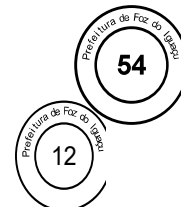
Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmfri.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmfri.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
44	7500	KG	Repolho verde -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Livres das folhas externas sujas de terra. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	CEASA	R\$ 1,88
45	20000	KG	Banana Caturra – Em pencas, semi-madura, tamanho médio em caixas de 20 kg. procedente de espécie sadia, fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Com características sensoriais próprias. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	CEASA	R\$ 2,24
46	22500	KG	Mamão - formosa maduro, tamanho médio. Procedente de espécie sã, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	CEASA	R\$ 4,29
47	7500	KG	Mamão - formosa maduro, tamanho médio. Procedente de espécie sã, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a	CEASA	R\$ 4,29



4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf

7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



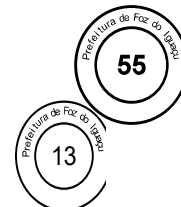
Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.		
48	92226	KG	Maçã – Tipo fugi ou gala, procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	CEASA	R\$ 4,00
49	7774	KG	Maçã – Tipo fugi ou gala, procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	CEASA	R\$ 4,00
50	18750	KG	Manga Tommy -procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	CEASA	R\$ 4,50
51	6250	KG	Manga Tommy -procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões	CEASA	R\$ 4,50



4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf

7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

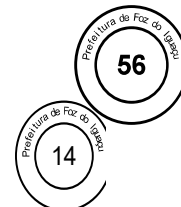


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.		
52	22500	KG	Melão -de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	CEASA	R\$ 3,58
53	7500	KG	Melão -de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	CEASA	R\$ 3,58
54	37500	KG	Melancia - Graúda, de boa qualidade bem desenvolvida e madura, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Livre de danificações, rachaduras, sujidades, parasitas e larvas. Limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 2,23
55	12500	KG	Melancia - Graúda, de boa qualidade bem desenvolvida e madura, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Livre de danificações, rachaduras, sujidades, parasitas e larvas. Limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.	CEASA	R\$ 2,23
57	53740	KG	Laranja pêra -procedente de espécie genuína e sã. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetam sua aparência. Isenta de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, sujidades. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a	CEASA	R\$ 2,69



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf>

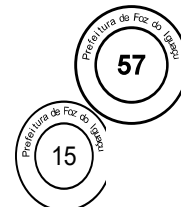


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.		
58	16260	KG	Laranja pêra -procedente de espécie genuína e sã. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetam sua aparência. Isenta de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, sujidades. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	CEASA	R\$ 2,69
59	15000	KG	Pêra – Procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	CEASA	R\$ 6,92
60	5000	KG	Pêra – Procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	CEASA	R\$ 6,92
61	3000	KG	Uva – Variedade sem semente (Vitória, Thompson, Crimson ou Gota de Mel)- Procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza	CEASA	R\$ 15,38



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

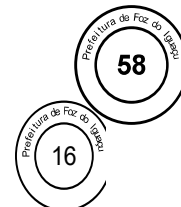


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.		
--	--	--	---	--	--

KS LICITAÇÕES , COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA –ME - 23.108.812/0001-50					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
27	2500	PCT	Seleto de Legumes –Contendo brócolis, cenoura, batata, ervilha e milho picados e congelados por branqueamento. Não deverá conter aditivos e conservantes. Embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de 1 kg. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.	LAR	R\$ 17,42
69	195772	KG	Pão, tipo caseirinho unidade de 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água e sal. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.	PÃO DOCE	R\$ 13,96
70	4228	KG	Pão, tipo caseirinho unidade de 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água e sal. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá	PÃO DOCE	R\$ 13,96



4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf

7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			conter 1 kg com 20 unidades de pães.		
--	--	--	--------------------------------------	--	--

L P DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – 57.314.937/0001-59					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
05	6000	UND	Manteiga com sal - De primeira qualidade, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	ALTO ALEGRE	R\$ 21,15
06	2000	UND	Manteiga com sal - De primeira qualidade, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	ALTO ALEGRE	R\$ 21,15
09	67990	KG	Carne Bovina Moída - De 1º qualidade, Congelada proveniente de patinho de abate recente e deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Odor	BURGER FRIG	R\$ 20,60



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

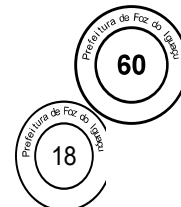


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			característico. A moagem da carne deverá resultar em grânulos grossos, não podendo apresentar aspecto pegajoso/pastoso. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.		
10	2010	KG	Carne Bovina Moída - De 1ª qualidade, Congelada proveniente de patinho de abate recente e deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Odor característico. A moagem da carne deverá resultar em grânulos grossos, não podendo apresentar aspecto pegajoso/pastoso. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	BURGER FRIG	R\$ 20,60

OFICINA DO SORVETE LTDA - 07.168.328/0001-60

ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
73	25500	UNID	Picolé de laranja (palito) – sem adição de açúcar. Composto 100% suco de laranja integral, polpa de laranja, sem adição de conservantes. Rótulo deverá conter a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. A entrega do produto deverá ser realizada em veículo com refrigeração, veículo deverá possuir alvará sanitário. Embalagem de 60g	OFICINA DO SORVETE	R\$ 2,60
74	8500	UNID	Picolé de laranja (palito) – sem adição de açúcar. Composto 100% suco de laranja integral, polpa de laranja, sem adição de	OFICINA DO	R\$ 2,60



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf>

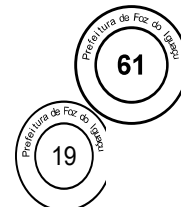


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



			conservantes. Rótulo deverá conter a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. A entrega do produto deverá ser realizada em veículo com refrigeração, veículo deverá possuir alvará sanitário. Embalagem de 60g	SORVETE	
75	25500	UNID	Picolé de uva integral (palito) – sem adição de açúcar. Composto 100% suco de uva integral e polpa de uva, sem adição de conservantes. Rótulo deverá conter a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. A entrega do produto deverá ser realizada em veículo com refrigeração, veículo deverá possuir alvará sanitário. Embalagem de 60g.	OFICINA DO SORVETE	R\$ 3,73
76	8500	UNID	Picolé de uva integral (palito) – sem adição de açúcar. Composto 100% suco de uva integral e polpa de uva, sem adição de conservantes. Rótulo deverá conter a identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. A entrega do produto deverá ser realizada em veículo com refrigeração, veículo deverá possuir alvará sanitário. Embalagem de 60g.	OFICINA DO SORVETE	R\$ 3,73

POLO DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA – EPP – 58.329.006/0001-97					
ITEM	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR UNITÁRIO
64	27232	KG	Polpa de Fruta - Congelada, embalada em pacotes de 01 kg, sabor uva, manga, morango, acerola com laranja, frutas vermelhas. Rótulo conforme legislação vigente e registro no MAPA. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	MAQUEA	R\$ 13,75
65	2768	KG	Polpa de Fruta - Congelada, embalada em pacotes de 01 kg, sabor uva, manga, morango, acerola com laranja, frutas vermelhas. Rótulo conforme legislação vigente e registro no MAPA. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	MAQUEA	R\$ 13,75

ROMA FOZ PANIFICADORA LTDA - 02.102.475/0001-14					
	QUANT.	UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA	VALOR



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

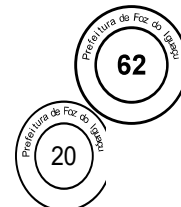


Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE MARA SANTOS DA PAZ SILVEIRA - SECRETÁRIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO - 11/05/2026 às 16:37:52
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ - UASG - 987563



ITEM					UNITÁRIO
71	3750	KG	Pão, tipo hamburger de brioche unidade de no minimo 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água e sal. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.		R\$ 20,70

A presente ata entra em vigência a partir da sua publicação no diário Oficial do Município de Foz do Iguaçu, devendo o Município efetuar a aquisição, preferencialmente dos detentores dos menores preços registrados. O Município poderá efetuar a aquisição através de outras modalidades licitatórias, garantido aos detentores dos menores preços da ata a igualdade de condições, em especial o preço. Vinculam-se a esta ata todas as condições estabelecidas no edital de licitação que a deu origem.



Autenticado com senha por Leandro Ribeiro Vargas - SIGNATÁRIO - 05/09/2025 às 16:26:50
Documento Código: 4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abe8-b04516229fcf>



Autenticado com senha por STEFANNY SCHEFFER CASSOL - SIGNATÁRIO - 11/05/2026 às 15:22:11, ELLEN KAYUMI MARIANO SAWAZAKI - NUTRICIONISTA - 11/05/2026 às 15:25:35 e JOYCE
Documento Código: 7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29 - consulta à autenticidade em
<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/RP/SIDPublico/verificar?codigo=7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29>

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **ATA**

Número: **36/2025**

Assunto: **EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO - PREGAO 036/2025**

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica na plataforma **SID** de assinaturas.

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf>

e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação:

4bfc109c-3271-4ced-abeb-b04516229fcf

Hash do Documento

3450F7B901BC8836C9776F7C719D5CCF3D84052099EEC1C6D4908694B86AE1E0

Anexos

EXTRATO DA ATA - PARA PUBLICAR - PREGÃO 90036.2025..docx - **80e669bb-cbe7-4c6c-99e4-48b53b32d7a7**

EXTRATO DA ATA - PARA PUBLICAR - PREGÃO 90036.2025.pdf - **640cdb6e-89fd-4d53-b0ea-fd329cfc294f**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 08/09/2025 é(são) :

Leandro Ribeiro Vargas (Signatário) - CPF: ***63810999** em 05/09/2025 16:26:50 - **OK**

Tipo: Assinatura Eletrônica



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

Autoriza a utilização do meio eletrônico para a gestão dos processos administrativos e de documentos de arquivo , produzidos nos termos das Leis nºs 3.971, de 17 de abril de 2012 e 4.057, de 19 de dezembro de 2012, no âmbito dos órgãos da Administração Pública Direta, Autárquica e Fundacional do Município de Foz do Iguaçu.



7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29





7b582301-6a61-42b7-824f-332b54264f29

