



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

O Município de Cornélio Procópio – através da Pregoeira Municipal, designada pelo Decreto nº 816 de 20 de julho de 2026 torna público aos interessados que realizará licitação na modalidade de PREGÃO, na Forma Eletrônica, do tipo menor preço por item. O procedimento licitatório obedecerá integralmente à Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e aos Artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, como a Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, Decreto Municipal nº 1486 de 23 de fevereiro de 2023 e Decreto Municipal nº 685/2025 e demais normas aplicáveis.

PREGÃO Nº 038 /2026 FORMA ELETRÔNICA

PROCESSO Nº 176/2026

CADASTRO DAS PROPOSTAS: Até as 08h58min de 21 de agosto de 2026

DISPUTA: A partir das 09h00min de 21 de agosto de 2026

“Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF)”

ANEXO 01	Termo de Referência
ANEXO 02	Ficha Técnica Descritiva do Objeto
ANEXO 03	Declaração de Conhecimento e Atendimento às condições do Edital
ANEXO 04	Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação (ME/EPP)
ANEXO 05	Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar
ANEXO 06	Modelo de Declaração Art. 7º, XXXIII da Constituição Federal
ANEXO 07	Modelo de Declaração de Responsabilidade
ANEXO 08	Modelo de Proposta Readequada
ANEXO 09	Ficha para Apresentação de Amostra
ANEXO 10	Minuta de Ata de Registro de Preços

Compõem este Edital os seguintes anexos:

1.DO OBJETO

1.1. Este Edital tem por objeto Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes, leite e derivados, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de Cornélio Procópio, conforme especificações, quantitativos, condições e exigências estabelecidos, detalhadas no Termo de Referência que integra este Edital.

1.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços fundamenta-se na necessidade de aquisições futuras, parceladas e sucessivas, cuja demanda varia de acordo com o consumo das unidades administrativas, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato necessário durante a vigência da Ata de Registro de Preços. O Sistema de Registro de Preços mostra-se mais vantajoso por permitir o atendimento das necessidades da Administração de forma contínua, evitando estoques excessivos, desperdícios e contratações desnecessárias.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

1.3. A contratação será realizada por itens, observada a classificação de participação indicada na tabela constante deste Termo de Referência.

2.DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

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

2.3. A participação nesta licitação ocorrerá por item e observará o tipo de participação indicado na tabela constante do Termo de Referência, compreendendo itens de ampla concorrência, itens exclusivos para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e cotas reservadas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, quando aplicável, nos termos dos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e da regulamentação municipal pertinente.

2.3.1. Às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte serão assegurados os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, conforme a classificação e o enquadramento de cada item estabelecidos no Termo de Referência.

2.3.2. Nos itens divididos em cota principal e cota reservada, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte poderá participar de ambas, observadas as regras de cadastramento e disputa da Plataforma BBMNET.

2.3.3. Em caso de divergência entre a parametrização da Plataforma BBMNET e o Termo de Referência, prevalecerão as disposições constantes do Edital e do Termo de Referência, competindo à Administração promover a correção antes da abertura da sessão pública

2.3.4. Para os itens em que houver previsão de tratamento diferenciado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a Administração observará, quando cabível, a preferência para fornecedores locais e, na ausência destes, para fornecedores regionais, na forma do Decreto Municipal nº 685/2025, da Lei Complementar nº 123/2006 e demais normas aplicáveis, observados os critérios estabelecidos no Termo de Referência.

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

2.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.4.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

2.4.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.4.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

2.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.4.7. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.4.8. Não será admitida a participação em consórcio em razão da natureza comum do objeto, da ampla competitividade do mercado e da desnecessidade de reunião de empresas para execução da Ata.

2.5. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução da ata agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.5.1. O impedimento de que trata o item 2.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive por intermédio de sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

3.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

3.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

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

3.2.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

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

3.2.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.2.8. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.2.9. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.3. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.2.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

3.4.1. O julgamento observará os princípios do julgamento objetivo, da vinculação ao instrumento convocatório e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

3.4.2. Quando houver indícios de inexequibilidade da proposta, a Pregoeira poderá promover diligência para que o licitante demonstre a viabilidade da execução do objeto, mediante apresentação de planilhas, documentos, memória de cálculo ou outros elementos técnicos, observado o art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

3.5. Os documentos que integram a proposta do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar serão disponibilizados para acesso público após a sua convocação e apresentação no sistema, observadas as regras de sigilo previstas na legislação e na Plataforma BBMNET.

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

3.7. A apresentação da proposta implica plena aceitação das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, não podendo o licitante alegar desconhecimento das condições da contratação após a abertura da sessão pública.

3.8. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

3.9. As declarações prestadas em campo próprio do sistema eletrônico terão validade para fins de participação no certame. Os modelos constantes dos anexos somente deverão ser apresentados separadamente quando expressamente solicitados pela Pregoeira ou quando a respectiva declaração não estiver disponível no sistema.

4. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

4.1. As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu **“Sala/Modalidades”**, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa **“Aberto para receber propostas”**.

4.2. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

4.3. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.4. O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

4.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

4.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.7. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

4.7.1. Os preços ofertados deverão permanecer fixos e irrevogáveis durante a validade da proposta, ressalvadas as hipóteses legais de revisão ou reequilíbrio econômico-financeiro.

4.7.2. O preço ofertado deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento do objeto, inclusive fretes, embalagens, seguros, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outras despesas incidentes sobre a execução contratual, não cabendo pleitos posteriores de acréscimos decorrentes de omissões da proposta.

4.8. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.9. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas anteriormente inseridas no sistema durante o período em que o sistema permanecer aberto para o recebimento de propostas.

4.11. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.12. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.13. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

4.14. A ficha técnica descritiva do objeto (ANEXO 2), quando prevista no Termo de Referência ou expressamente solicitada pela Pregoeira, deverá ser enviada por meio de comando próprio disponível no sistema eletrônico, observada a vedação de identificação do licitante antes do encerramento da fase competitiva

4.15. A ficha técnica apresentada antes da fase de lances não poderá conter nome empresarial, CNPJ, logotipo, endereço, telefone, e-mail, assinatura, marca d'água ou



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

qualquer outro elemento que permita identificar o licitante, sob pena de desclassificação da proposta.

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

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

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública,

5.3. Durante a fase de análise das propostas, a Pregoeira poderá solicitar o saneamento de erros ou falhas formais, materiais ou de cálculo que não alterem a substância da proposta, o preço global ofertado, a especificação do objeto ou a igualdade de condições entre os licitantes, mediante decisão fundamentada e registrada no sistema eletrônico.

5.4. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.8. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

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

5.10. Os lances deverão ser ofertados pelo valor unitário do item e expressos com, no máximo, 2 (duas) casas decimais.

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

5.12. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, observadas as regras operacionais da plataforma eletrônica.

5.13. O procedimento seguirá de acordo com o MODO DE DISPUTA ABERTO.

5.13.1. No pregão eletrônico o MODO DE DISPUTA "ABERTO", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

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

5.15. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.16. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.17. Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (compliance), conforme orientações dos órgãos de controle.

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

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

2. empresas brasileiras;

3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

5.17.2. Persistindo o empate após a aplicação dos critérios estabelecidos no artigo 60 da Lei nº 14.133, de 2021, poderá ser aplicado sorteio conforme disposto no artigo 28 da Instrução Normativa SEGES/MGI Nº 79, de 12 de setembro de 2024.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

5.17.3. Na plataforma BBMNET Licitações, quando ocorre um empate definitivo que não pode ser resolvido pelos critérios anteriores, o sorteio é realizado de forma 100% eletrônica, automática e em tempo real pelo próprio sistema dentro da sala de disputa digital.

5.17.4. Após análise da proposta, a Pregoeira anunciará o licitante vencedor.

5.17.5. Na análise das propostas e dos documentos de habilitação serão observados os princípios do formalismo moderado, da busca da proposta mais vantajosa, da competitividade e do aproveitamento dos atos administrativos, admitindo-se o saneamento de falhas formais que não alterem a substância da proposta ou da documentação, nos termos dos arts. 12, III, e 64 da Lei nº 14.133/2021.

5.17.5.1. O saneamento não poderá implicar alteração da substância da proposta, majoração de preço, modificação do objeto ofertado ou criação posterior de condição de habilitação inexistente na data da abertura da sessão. Será admitida, mediante diligência, a apresentação de documento destinado a comprovar condição preexistente, nos termos do art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

5.17.6. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital

5.17.7. O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pela Pregoeira, estará sujeito à desclassificação do item proposto.

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

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

5.18. Será desclassificada a proposta que:

5.18.1. contiver vícios insanáveis;

5.18.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

5.18.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

5.18.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

5.18.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

5.18.6. A proposta poderá ser considerada inexequível quando, diante das características do objeto, dos custos estimados pela Administração e dos elementos apresentados pelo licitante, não demonstrar viabilidade suficiente para a execução integral do objeto.

5.18.7. A desclassificação por inexequibilidade somente ocorrerá mediante decisão fundamentada, após análise dos esclarecimentos e documentos apresentados pelo licitante, quando a Administração concluir pela inviabilidade da execução do objeto pelo preço ofertado.

6- HABILITAÇÃO

6.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, será iniciada a fase de Habilitação, onde será disponibilizado ao licitante classificado em primeiro lugar, o comando para inserção dos documentos de Habilitação e Proposta Readequada. O prazo para a inserção dos documentos solicitados neste edital será de 2 (duas) horas, a contar do horário de encerramento de todas as disputas de lances, sujeito a desclassificação, caso não faça no tempo determinado

6.1.1. O prazo poderá ser prorrogado, uma única vez, mediante solicitação fundamentada apresentada antes do seu término e aceita pela Pregoeira.

6.2. Habilitação Jurídica

6.2.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

6.2.2. Autorização expedida pelo órgão competente para o exercício da atividade objeto da contratação, quando exigida por legislação específica.

6.3. Regularidade Fiscal, Trabalhista e Sanitária

6.3.1. CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

6.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

6.3.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

6.3.4. Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual e Municipal;

6.3.5. FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

6.3.6. CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao)

6.3.7. Licença Sanitária, em vigor;

6.3.7.1. Os produtos de origem animal deverão atender integralmente às exigências sanitárias previstas no Termo de Referência, especialmente quanto à inspeção oficial (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, quando aplicável), cuja comprovação será exigida no ato da entrega dos produtos.

6.4. Qualificação Técnica

6.4.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando que a licitante forneceu/executou, bens/serviços com características semelhantes e compatível com o objeto licitado, admitida a comprovação mediante um ou mais atestados.

6.4.1.1. Os atestados deverão demonstrar fornecimento de objeto compatível em características com o objeto licitado, admitindo-se o somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade técnica, quando necessário.

6.4.2. A Administração poderá solicitar documentos complementares destinados a comprovar a autenticidade e a efetiva execução do objeto constante dos atestados apresentados, inclusive notas fiscais, contratos, ordens de fornecimento ou outros documentos idôneos, observado o art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

6.5. Qualificação Econômico-Financeira

6.5.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica e, quando houver processo de recuperação judicial, apresentação do plano de recuperação homologado judicialmente e vigente, demonstrando a viabilidade econômica da empresa

6.6. Declarações complementares de apresentação obrigatória ANEXOS

6.6.1. Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais nato-digitais.

6.7. A verificação pela pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

6.8. Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pela pregoeira.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

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

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

6.9.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.10. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

7. DOS RECURSOS

7.1. A interposição de recurso contra a decisão proferida pela pregoeira observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. Concluídas as fases de julgamento e habilitação, a Pregoeira abrirá, em campo próprio da plataforma, o prazo para manifestação imediata da intenção de recorrer das decisões proferidas, observadas as funcionalidades da BBMNET.

7.1.2. O prazo para apresentação das razões recursais será de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata. Os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contado da data de sua intimação ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

7.1.3. Os prazos de manifestação de intenção de recurso disponibilizados pelo sistema eletrônico referem-se exclusivamente à fase de registro da intenção de recorrer, não se confundindo com os prazos legais para apresentação das razões e das contrarrazões recursais previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.1.4. Os tempos de manifestação da intenção de recorrer observarão a parametrização definida no sistema eletrônico BBMNET para o certame, respeitados os direitos previstos na Lei nº 14.133/2021.

7.2. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

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

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

8.DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

8.1. Comete infração administrativa o licitante ou contratado que:

8.1.1. der causa à inexecução parcial;

8.1.2. der causa à inexecução total;

8.1.3. deixar de entregar a documentação exigida;

8.1.4. não mantiver a proposta, salvo fato superveniente devidamente justificado;

8.1.5. não celebrar a contratação quando convocado;

8.1.6. apresentar declaração ou documentação falsa;

8.1.7. fraudar a licitação;

8.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

8.1.9. praticar ato lesivo previsto na Lei nº 12.846/2013.

8.2.comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

8.2.1.agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

8.2.2.induzir deliberadamente a erro no julgamento;

8.2.4.praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

8.2.5.praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

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

8.3.1.advertência: será aplicada exclusivamente pela infração de inexecução parcial da Ata, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

8.3.2.multa: A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, observados o contraditório, a ampla defesa e os critérios legais de dosimetria.

8.3.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar poderá ser aplicada às infrações previstas no art. 155, incisos II a VII, da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

8.3.4. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada nas hipóteses previstas no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos, observados o devido processo legal e a competência da autoridade legalmente designada.

8.3.5.Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

8.3.6. A multa será aplicada na forma e nos percentuais estabelecidos neste Edital, no Termo de Referência e no instrumento contratual, não podendo ser inferior a 0,5% nem superior a 30% do valor da contratação, observadas a gravidade da infração, a extensão do



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

dano, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os demais critérios previstos no art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021:

- a) multa moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela em atraso, limitada a 10%;
- b) multa compensatória de 10% sobre o valor da parcela inadimplida, em caso de inexecução parcial;
- c) multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da contratação ou da parcela correspondente, em caso de inexecução total ou descumprimento grave;
- d) as multas poderão ser aplicadas cumulativamente com outras sanções, quando cabível, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

8.3.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.3. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

9.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

10.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

10.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

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

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

10.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

10.9. O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br.

10.10. Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br.

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

10.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e www.bbmnet.com.br

10.13 - Os casos omissos serão decididos pela Pregoeiro e pela autoridade competente, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021, os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, vinculação ao instrumento convocatório, julgamento objetivo e demais princípios aplicáveis às licitações públicas

10.14- O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Cornélio Procópio.

Cornélio Procópio, 10 de agosto de 2026.

GLAUCIA ELIANA NARDONI
Pregoeira



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

ANEXO 1

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO: O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes, leite e derivados, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de Cornélio Procópio, conforme especificações, quantitativos, condições e exigências estabelecidos neste Termo de Referência.

1.1. Nos itens exclusivos e nas cotas reservadas para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte serão observadas as disposições dos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/2014, bem como as regras estabelecidas no Decreto Municipal nº 685/2025, quando aplicável.

1.1.1. Para os fins deste Termo de Referência, considera-se âmbito regional o conjunto dos Municípios integrantes da Associação dos Municípios do Norte do Paraná – AMUNOP, conforme definido no Decreto Municipal nº 685/2025.

1.1.2. Para aplicação da política de incentivo às compras locais e regionais prevista no Decreto Municipal nº 685/2025, será assegurada preferência, sucessivamente:

- I – Aos fornecedores locais estabelecidos no Município de Cornélio Procópio;
- II – Inexistindo fornecedor local apto, aos fornecedores regionais estabelecidos nos Municípios integrantes da AMUNOP ou no Município de Londrina;
- III – observadas as condições de competitividade, a ordem de preferência e o limite de sobrepreço permitido de até 10% (dez por cento), nos termos do art. 5º do Decreto Municipal nº 685/2025.

1.2. Os preços máximos estimados foram obtidos mediante pesquisa de preços realizada na forma da legislação vigente, conforme documentos constantes da fase preparatória do processo licitatório.

1.3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

1.3.1. O critério de julgamento será o de menor preço por item.

1.3.2. Os valores unitários ofertados deverão contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários ao fornecimento, inclusive transporte, carga, descarga, tributos, encargos, embalagens, seguros e demais despesas incidentes.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT ESTIM	UNID	VALOR MÁX. UNIT	VALOR MAX. TOTAL	Tipo Participação
1	Carne suína lombo em iscas in natura congelada: Carne suína em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	3.188	KG	24,65	78.584,20	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

2	Carne suína - pernil em iscas IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponeuroses, cartilagens e ossos para ser processados. Percentual de gordura aceitável de 10%. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 setembro de 2002, RDC 359 e 36 de 23 de setembro de 2002. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações identificação da origem e do produto, data de fabricação prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente, o número do registro no SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizada com peso máximo de 20kg, lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	2.100	KG	16,50	34.650,00	Exclusiva ME/EPP
3	Filé de tilápia congelada. A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em	4.500	KG	52,90	238.050,00	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
4	Filé De Tilápia Iqf 800g - Filé de tilápia IQF (Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância	3.825	PCT	37,56	143.667,00	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 800 g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
5	Carne bovina paleta moída iqr, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -	3.000	KG	39,99	119.970,00	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.					
6	CARNE BOVINA - PALETA EM ISCAS IQF- Carne bovina - paleta em iscas iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para	2.250	KG	39,99	89.977,50	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.					
7	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF , filé de peito de frango, cortado em cubos e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos	3.000	KG	27,26	81.780,00	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
8	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM ISCAS IQF , filé de peito de frango, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em parte flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de	3.300	KG	28,35	93.555,00	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
9	CARNE SUÍNA - PERNIL EM CUBOS IQF , carne suína em cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponeuroses, cartilagens e ossos para ser processados. Percentual de gordura aceitável de 10%. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de	2.050	KG	18,79	38.519,50	Exclusiva ME/EPP



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 setembro de 2002, RDC 359 e 36 de 23 de setembro de 2002. No rotulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações identificação da origem e do produto, data de fabricação prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente, o número do registro no SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizada com peso máximo de 20kg, lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
10	Carne bovina coxão mole em iscas in natura congelada, Carne bovina em iscas de 01 cm x 06 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com	1.875	KG	58,86	110.362,50	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a Contar da data de fabricação.					
11	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS IN NATURA CONGELADA, Carne suína lombo em cubos in natura congelada, em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma	3.375	KG	33,32	112.455,00	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.					
12	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRE COXA IN NATURA CONGELADO- A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo,	700	KG	31,11	21.777,00	Exclusiva ME/EPP



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
13	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE SOBRECOPA IN NATURA CONGELADO Filé de sobrecoxa congelado. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos,elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de	3.200	KG	24,62	78.784,00	Exclusiva ME/EPP



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
14	Linguiça toscana , Ingredientes: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar condimentos naturais, fibra de colágeno, maltodextrina, reguladores de acidez: lactato de sódio ecitrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, aroma natural de pimenta preta, aromatizante, corantes: carmim, caramelo e vermelho de beterraba, conservadores: nitrito e nitrato de sódio e realçador de sabor: glutamato monossódico. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	2.475	KG	27,38	67.765,50	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

15	CARNE BOVINA PATINHO MOIDO IQF - Carne bovina patinho moído iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	4.875	KG	46,49	226.638,75	Cota Principal (75%)
----	---	-------	----	-------	------------	----------------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

16	CARNE BOVINA PATINHO MOIDO IQF - Carne bovina patinho moído iquf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	3.375	KG	48,44	163.485,00	Cota Principal (75%)
----	---	-------	----	-------	------------	----------------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

17	CARNE BOVINA COXAO MOLE EM ISCAS IQF - Carne bovina coxão mole em iscas iqr arne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	2.325	KG	59,90	139.267,50	Cota Principal (75%)
----	---	-------	----	-------	------------	----------------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

18	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, não defumada. Ingredientes: Carne suína, carne bovina, carne, mecanicamente separada de aves, toucinho, proteína texturizada de soja, sal, leite em pó, açúcar, pimentas, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactado de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, nitrito de sódio, nitrato de sódio e corante natural carmin. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	2.000	KG	24,64	49.280,00	Exclusiva ME/EPP
19	Leite longa vida integral em processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 (um) litro do produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa n 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a percentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, 30%.	52.500	L	5,79	303.975,00	Cota Principal (75%)
20	LEITE PASTEURIZADO TIPO A	58.050	L	5,73	332.626,50	Cota Principal (75%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

21	Queijo tipo minas frescal	2.250	KG	39,90	89.775,00	Cota Principal (75%)
22	QUEIJO MUSSARELA - KG	1.500	KG	55,23	82.845,00	Cota Principal (75%)
23	CARNE SUINA LOMBO EM ISCAS IN NATURA CONGELADA - em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	1.062	KG	24,65	26.178,30	Cota Reservada ME/EPP (25%)
24	Filé de tilápia congelada. A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária	1.500	KG	52,90	79.350,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
25	Filé De Tilápia Iqf 800g - Filé de tilápia IQF (Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em	1.275	KG	37,56	47.889,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 800 g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
26	CARNE BOVINA- PALETA MÓIDA IQF, Carne bovina paleta moído iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento	1.000	KG	39,99	39.990,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.					
27	CARNE BOVINA - PALETA EM ISCAS IQF- Carne bovina - paleta em iscas iqf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O	750	KG	39,99	29.992,50	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.					
28	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF, filé de peito de frango, cortado em cubos e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições	1.000	KG	27,26	27.260,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
29	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO EM ISCAS IQF , filé de peito de frango, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em parte flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o	1.100	KG	28,35	31.185,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.					
30	Carne bovina coxão mole em iscas in natura congelada, Carne bovina em iscas de 01 cm x 06 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18º C com tolerância até - 12ºC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o	625	KG	58,86	36.787,50	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a Contar da data de fabricação.					
31	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS IN NATURA CONGELADA, Carne suína lombo em cubos in natura congelada, em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com	1.125	KG	33,32	37.485,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.					
32	LINGUIÇA TOSCANA - Ingredientes: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar condimentos naturais, fibra de colágeno, maltodextrina, reguladores de acidez: lactato de sódio, citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, aroma natural de pimenta preta, aromatizante, corantes: carmim, caramelo e vermelho de beterraba, conservadores: nitrito e nitrato de sódio e realçador de sabor: glutamato monossódico. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	825	KG	27,38	22.588,50	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

33	CARNE BOVINA PATINHO MOIDO IQF - Carne bovina patinho moído iquf, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	1.625	KG	46,49	75.546,25	Cota Reservada ME/EPP (25%)
34	CARNE BOVINA - COXÃO MOLE EM CUBOS IQF. Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Deve ser cortado e congelado	1.125	KG	48,44	54.495,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	pela tecnologia IQF (individually quick frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2kg ou 3kg. Devem estar integras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002 RDC 359 e 360 de 23 dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação.					
35	CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM ISCAS IQF - Carne bovina coxão mole em iscas iqr carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal,	775	KG	59,90	46.422,50	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

	com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.					
36	Leite longa vida integral em processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 (um) litro do produto. Deverá constar externamente no rótulo da embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, temperatura desejável, quantidade do produto, número do registro e carimbo de inspeção do SIF/DIPOA e/ou SISP e/ou SIM. O produto deverá atender a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura (RIISPOA), em especial a Instrução Normativa n 370 de 04/09/1997. A inscrição "leite UHT integral longa vida" deverá estar visível no rótulo e a percentagem de teor de gordura aceitável será de, no mínimo, 30%.	17.500	L	5,79	101.325,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

37	LEITE PASTEURIZADO TIPO A	19.350	L	5,73	110.875,50	Cota Reservada ME/EPP (25%)
38	Queijo tipo minas frescal	750	KG	39,90	29.925,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)
39	QUEIJO MUSSARELA - KG	500	KG	55,23	27.615,00	Cota Reservada ME/EPP (25%)

2 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As aquisições serão realizadas mediante Solicitação de Fornecimento, conforme a necessidade de cada Secretaria requisitante.

2.2. As despesas decorrentes das futuras contratações correrão por conta das dotações orçamentárias indicadas nas respectivas Solicitações de Fornecimento.

2.3. As despesas serão classificadas, conforme disponibilidade orçamentária, no elemento de despesa 3.3.90.30.00, ou em outro elemento que venha a ser indicado pela unidade competente, de acordo com a natureza da despesa.

2.4. A existência de preços registrados não obriga o Município a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, ficando as aquisições condicionadas à necessidade, disponibilidade orçamentária e conveniência administrativa.

3– JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação destina-se ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, especialmente da Merenda Escolar, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Família, da Secretaria Municipal de Serviços e Obras, da Secretaria Municipal da Mulher, Direitos Humanos, Igualdade Racial e Cidadania e da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

3.2. A aquisição visa garantir o fornecimento contínuo e parcelado de carnes, leite e derivados necessários ao desenvolvimento das atividades institucionais e ao atendimento das demandas das unidades municipais.

3.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições futuras, parceladas e condicionadas à demanda efetiva da Administração, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato a ser adquirido em cada período.

4– DAS AMOSTRAS / ACEITABILIDADE DOS PRODUTOS

4.1. Encerrada a fase de lances, a Pregoeira irá solicitar ao licitante provisoriamente



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

classificado em primeiro lugar a apresentação de amostras dos itens indicados no Edital, **no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da convocação realizada pelo sistema eletrônico.**

4.1.1. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original, identificadas com os números dos itens e listadas conforme especificado no (ANEXO 09) deste Edital, devendo esta lista ser enviada juntamente com as amostras na Merenda Escolar, no horário das 8 às 14hs– localizada no final da Av. Alberto Carazzai, próximo a UTFPR (CEFET), nesta cidade.

4.1.2. Quando o número do registro de inspeção oficial (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA) não constar da embalagem original do produto apresentado como amostra, a licitante deverá apresentar documento emitido pelo fabricante ou pelo órgão competente que comprove a regularidade da inspeção sanitária.

4.1.3. A análise das amostras será realizada por comissão técnica composta por servidores da Merenda Escolar, sob supervisão da Nutricionista Municipal Sra. Débora Mendes, que emitirá parecer técnico fundamentado acerca da aprovação ou reprovação das amostras.

4.1.4. Na análise das amostras serão verificados, no mínimo, os seguintes critérios:

I – Atendimento integral às especificações técnicas constantes do Edital e deste Termo de Referência;

II – Características sensoriais, compreendendo aparência, cor, odor, textura e consistência, quando aplicável;

III – integridade da embalagem, rotulagem e conformidade das informações obrigatórias previstas na legislação sanitária vigente;

IV – Temperatura de conservação e acondicionamento, observadas as exigências da legislação aplicável e as especificações do fabricante;

V – Composição, ingredientes, características nutricionais e demais especificações técnicas exigidas para o respectivo item;

VI – Prazo de validade, devendo o produto atender ao percentual mínimo de validade estabelecido neste Termo de Referência;

VII – conformidade com os requisitos de inspeção sanitária, quando aplicável; e

VIII – demais requisitos previstos no Edital, neste Termo de Referência e na legislação aplicável.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS

5.1. Os produtos congelados deverão apresentar características próprias do produto, incluindo cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de deterioração, fermentação, superfície pegajosa, excesso de líquido, partes flácidas ou consistência anormal.

5.2. Os produtos deverão estar isentos de parasitas, sujidades e substâncias contaminantes capazes de alterar o produto ou encobrir alterações.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

5.3. Quando expressamente indicado na descrição do item, os produtos deverão estar isentos de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras em excesso e aponeuroses.

5.4. Os produtos classificados como IQF deverão ser submetidos à tecnologia de congelamento rápido individual, de modo que as unidades permaneçam individualizadas e adequadas ao preparo e ao consumo.

5.5. Os produtos congelados deverão ser recebidos à temperatura de aproximadamente -18°C, admitida tolerância até -12°C, quando prevista na especificação do item e desde que compatível com a legislação sanitária aplicável.

5.6. As embalagens primárias deverão ser constituídas de material atóxico, resistente, transparente quando aplicável, íntegro e adequado à conservação do produto, com fechamento termossoldado ou sistema equivalente.

5.7. As embalagens não poderão apresentar rachaduras, furos, vazamentos, sinais de violação, acúmulo anormal de água ou gelo ou qualquer condição que comprometa a qualidade e a segurança do produto.

5.8. As embalagens secundárias deverão ser resistentes, limpas, secas, íntegras e adequadas ao transporte e ao armazenamento, com peso máximo de 20 kg quando exigido na especificação do item.

5.9. Os rótulos deverão conter, no mínimo:

- a) Identificação do produto;
- b) Identificação da origem e do fabricante;
- c) Data de fabricação;
- d) Lote;
- e) Prazo de validade;
- f) Condições de armazenamento e conservação;
- g) Temperatura de estocagem;
- h) peso líquido;
- i) informação nutricional, quando exigível;
- j) identificação do serviço de inspeção oficial, quando aplicável.

5.10. A rotulagem deverá observar a legislação sanitária e de defesa do consumidor aplicável ao produto, sem prejuízo de outras exigências específicas previstas pelos órgãos competentes.

5.11. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados e submetidos à inspeção oficial, possuindo registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, quando aplicável.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

5.12. Nos produtos de origem animal, a comprovação do registro de inspeção poderá ocorrer por meio de rótulos, embalagens, documentos fiscais ou outros documentos idôneos que identifiquem o estabelecimento produtor e o respectivo serviço oficial de inspeção.

6. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Solicitação de Fornecimento – SF.

6.2. O prazo máximo para entrega será de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento da Solicitação de Fornecimento pela empresa registrada.

6.3. As entregas serão fracionadas, conforme os quantitativos informados em cada Solicitação de Fornecimento emitida pelo Departamento de Compras e Licitações ou pelo setor competente.

6.4. Os produtos congelados deverão ser transportados em condições que preservem a cadeia de frio, devendo ser entregues à temperatura especificada neste Termo de Referência.

6.5. Todos os gêneros deverão ser entregues com prazo de validade remanescente equivalente a, no mínimo, 70% (setenta por cento) do prazo de validade total indicado pelo fabricante, salvo justificativa expressamente aceita pela Administração.

6.6. Os produtos entregues deverão corresponder integralmente às especificações, marcas, referências, embalagens e condições aprovadas na proposta vencedora e registradas na Ata de Registro de Preços.

6.7. Os gêneros deverão ser acompanhados de Nota Fiscal Eletrônica descritiva, contendo:

- a) Descrição do produto;
- b) Marca e fabricante;
- c) Quantidade;
- d) Número da Solicitação de Fornecimento;
- e) Lote, quando aplicável;
- f) Dados bancários para pagamento, quando exigidos;
- g) Demais informações necessárias à conferência e à liquidação da despesa.

6.8. A entrega deverá ocorrer no local indicado na Solicitação de Fornecimento, observados os horários e as condições definidos pela Administração.

6.9. Os locais de entrega poderão compreender a Merenda Escolar, as Escolas Municipais, o Distrito de Congonhas e outros locais indicados na respectiva Solicitação de Fornecimento.

6.10. O Município poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

- a) Estejam em desacordo com as especificações;
- b) Apresentem embalagem violada, danificada ou inadequada;
- c) Estejam fora da temperatura exigida;
- d) Não apresentem identificação ou registro de inspeção quando aplicável;
- e) Apresentem prazo de validade inferior ao exigido;
- f) Apresentem sinais de deterioração, descongelamento indevido ou comprometimento da qualidade.

6.11. Na hipótese de recusa, a empresa deverá providenciar a substituição dos produtos no prazo fixado pela Administração, sem qualquer ônus adicional para o Município.

6.12. Todas as despesas decorrentes da substituição, devolução, transporte, carga, descarga e regularização dos produtos recusados serão de responsabilidade da empresa fornecedora.

7. DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

7.1. Os produtos de origem animal deverão atender integralmente às exigências sanitárias previstas na legislação aplicável.

7.2. A comprovação da inspeção oficial será realizada no momento da entrega mediante conferência:

- a) Dos rótulos;
- b) Das embalagens;
- c) Dos carimbos e registros de inspeção;
- d) Da documentação fiscal;
- e) De certificados ou documentos equivalentes, quando necessários.

7.3. O recebimento será recusado quando os produtos não atenderem às exigências sanitárias ou não apresentarem identificação compatível com o serviço oficial de inspeção aplicável.

8. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

8.1. A contratação destina-se ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, especialmente da Merenda Escolar, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Família, da Secretaria Municipal de Serviços e Obras, da Secretaria Municipal da Mulher, Direitos Humanos, Igualdade Racial e Cidadania e da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

8.2. A aquisição visa garantir o fornecimento contínuo e parcelado de carnes, leite e derivados necessários ao desenvolvimento das atividades institucionais e ao atendimento das demandas das unidades municipais.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

8.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de aquisições futuras, parceladas e condicionadas à demanda efetiva da Administração, não sendo possível definir previamente o quantitativo exato a ser adquirido em cada período.

9- REQUISITOS DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE VENCEDOR

9.1- Os documentos de habilitação deverão ser apresentados na forma e no prazo estabelecidos no Edital e na plataforma eletrônica utilizada para realização do certame.

9.2. Habilitação Jurídica

9.2.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

9.2.2. Autorização expedida pelo órgão competente para o exercício da atividade objeto da contratação, quando exigida por legislação específica.

9.3. Regularidade Fiscal, Trabalhista e Sanitária

9.3.1. CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

9.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.3.3. Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

9.3.4. Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual e Municipal;

9.3.5. FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

9.3.6. CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao)

9.3.7. Licença Sanitária, em vigor;

9.3.7.1. Os produtos de origem animal deverão atender integralmente às exigências sanitárias previstas no Termo de Referência, especialmente quanto à inspeção oficial (SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA, quando aplicável), cuja comprovação será exigida no ato da entrega dos produtos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

9.4. Qualificação Técnica

9.4.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando que a licitante forneceu/executou, bens/serviços com características semelhantes e compatível com o objeto licitado, admitida a comprovação mediante um ou mais atestados.

9.4.1.1. Os atestados deverão demonstrar fornecimento de objeto compatível em características com o objeto licitado, admitindo-se o somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade técnica, quando necessário.

9.5. Qualificação Econômico-Financeira

9.5.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica e, quando houver processo de recuperação judicial, apresentação do plano de recuperação homologado judicialmente e vigente, demonstrando a viabilidade econômica da empresa

9.6. Declarações: Modelos nos ANEXOS 3 a 7, deste Edital.

10– DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1– A gestora da Ata de Registro de Preços será a Secretária da Educação, Sra. Marisa Conti ou quem pelo Executivo forem designados, sendo que exercerão conjunto de medidas, técnicas, procedimentos e controles com vistas à administração correta e eficaz de todos os aspectos que compreendem a contratação.

10.2– Será responsável pela fiscalização do Registro de Preços a servidora nutricionista **Débora Mendes** (Merenda Escolar), e demais servidores para acompanhar a correta execução da ata. A elas cabe anotar em registro próprio as ocorrências, propondo correções, e possíveis aplicação de penalidades ou relatar aos seus superiores quanto às medidas a serem tomadas não forem de sua competência.

11– FORMA DE PAGAMENTO

11.1 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada pelo responsável.

11.1.1 – A contagem do prazo citado no subitem anterior se dará a partir da data do aceite da Nota Fiscal, obedecidas às exigências ali expressas.

11.2 – A Nota Fiscal Eletrônica deverá ser emitida para: MUNICÍPIO CORNÉLIO PROCÓPIO, CNPJ. 76.331.941/0001-70, Avenida Minas Gerais, 301, Centro - Centro, CEP. 86.300-000, Cornélio Procópio-PR.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

11.2.1 - A NOTA FISCAL DEVERÁ ATENDER A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2145 DE 26/06/2023 DA RECEITA FEDERAL. (a ausência implicará em devolução da Nota fiscal para correção).

12- DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Os Documentos de Formalização da Demanda (DFD) foram elaborados pelos responsáveis das Secretarias requisitantes abaixo relacionadas:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (MERENDA ESCOLAR) – Marisa Conti e Débora Mendes;

SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E FAMÍLIA- Emerson Carazzai Fonseca e Joseli Fernandes dos Santos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇOS E OBRAS – Renato Augusto Pereira Lima e Célia Gambini Silva

SECRETARIA MUNICIPAL DA MULHER, DIREITOS HUMANOS, IGUALDADE RACIAL E CIDADANIA – Luciene Cristina Ribeiro Quintino

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE – Renato Augusto Pereira Lima e André Luiz Olivieri Pacheco

 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO ESTADO DO PARANÁ CNPJ 76.331.941/0001-70	PREGÃO Nº 038/2026 Forma Eletrônica
	Processo Administrativo: 176/2026 Data do Processo: 16/06/2026

ANEXO 2
FICHA TÉCNICA DESCRITIVA DO OBJETO
Anexar na plataforma no momento do cadastro da proposta

Ficha Técnica Descritiva do Objeto
Número do edital:
Órgão comprador:
Nº do / item:
Especificação:
Marca:
Valor unitário:
Prazo de validade da proposta (em dias, conforme mínimo estabelecido no edital):
Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.
Declaramos, ainda, que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006. (caso enquadre).
Data:

OBS: POR FORÇA DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE.

OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA READEQUADA DEVERÃO SER ANEXADAS DEPOIS DA DISPUTA ATRAVÉS DE COMANDO AUTOMÁTICO DO SISTEMA (PRAZO 2 HORAS)

 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO ESTADO DO PARANÁ CNPJ 76.331.941/0001-70	PREGÃO Nº 038/2026 Forma Eletrônica Processo Administrativo: 176/2026 Data do Processo: 16/06/2026
---	--

ANEXO 3

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº __/26 e seus anexos e do Regulamento da BBMNET, bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fins de habilitação.

LOCAL E DATA:

_____assinatura_____
Nome do responsável legal da empresa
RG. _____
CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.

 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO ESTADO DO PARANÁ CNPJ 76.331.941/0001-70	PREGÃO Nº 038/2026 Forma Eletrônica
	Processo Administrativo: 176/2026 Data do Processo: 16/06/2026

ANEXO 4

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO (ME/EPP)

☐ MICROEMPRESA

☐ EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Razão Social da Empresa) , inscrita no CNPJ nº _____, Endereço: _____
 _____ DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa
 _____, inscrita no CNPJ nº _____, cumpre os requisitos legais para a
 qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº
 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido
 estabelecido nessa Lei Complementar. Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações
 constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e que se compromete
 a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para
 efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Sou optante do Sistema Simples Nacional?

☐ SIM ☐ NÃO

 Local/ Data

 assinatura
 Nome do responsável legal da empresa
 RG. _____
 CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

ANEXO 5
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(razão social da licitante), inscrita no CNPJ. _____, com sede na _____ (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, DECLARA não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura de Cornélio Procópio que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico nº __/2026.

LOCAL E DATA

_____ assinatura _____
Nome do responsável legal da empresa
RG. _____
CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.

 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO ESTADO DO PARANÁ CNPJ 76.331.941/0001-70	PREGÃO Nº 038/2026 Forma Eletrônica Processo Administrativo: 176/2026 Data do Processo: 16/06/2026
---	--

ANEXO 6

MODELO DE DECLARAÇÃO ART. 7º, XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação Pregão Eletrônico nº __/2026 instaurado pelo Município de Cornélio Procopio, que a empresa:

- 1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;
- 2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;
- 3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- 4 - Não incorre nas demais condições impeditivas da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações.
- 5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, __ de _____. de 2026.

assinatura
Nome do responsável legal da empresa
RG. _____
CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.

 PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO ESTADO DO PARANÁ CNPJ 76.331.941/0001-70	PREGÃO Nº 038/2026 Forma Eletrônica Processo Administrativo: 176/2026 Data do Processo: 16/06/2026
---	--

ANEXO 7
MODELO DE RESPONSABILIDADE

À Pregoeira do Município de Cornélio Procopio

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº __/2026, instaurado pela Prefeitura Municipal de Cornélio Procopio, que:

- Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao (a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução da Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do Pregão Eletrônico nº __/2026, realizado pela Prefeitura de Cornélio Procopio – PR.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em __ de _____ de 2026.

assinatura
Nome do responsável legal da empresa
RG. _____
CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

ANEXO 8

MODELO DE PROPOSTA READEQUADA DO VENCEDOR

(Anexar juntamente com os documentos de habilitação)

Ao Município de Cornélio Procopio-PR.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO Nº ____/26– FORMA ELETRÔNICA -

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos itens abaixo relacionados, devidamente adequados à fase de lances ocorrida na plataforma eletrônica.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

- RAZÃO SOCIAL:
- CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:
- REPRESENTANTE E CARGO:
- CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:
- ENDEREÇO E TELEFONE:
- E-MAIL:
- AGÊNCIA E NÚMERO DA CONTA BANCÁRIA:

2– DO OBJETO E PREÇOS

2.1 – Descrição detalhada do objeto com indicação de marcas, preços unitários, conforme oferta final na disputa de preços.

3 - VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

4 - DECLARAÇÃO: Declaração/Declaramos que o preço proposto contempla todas as despesas necessárias para o fornecimento do bem, tais como os encargos obrigações sociais, impostos, taxas, fretes, referente ao fornecimento do objeto deste edital.

LOCAL E DATA

_____assinatura_____

Nome do responsável legal da empresa

RG. _____

CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026
Data do Processo: 16/06/2026

ANEXO 09
FICHA PARA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 176/2026

FICHA DE ENTREGA DE AMOSTRAS

Razão Social: _____
CNPJ: _____
Representante: _____
Telefone: _____
E-mail: _____

DECLARAÇÃO

A empresa acima identificada apresenta as amostras dos produtos relacionados abaixo para fins de análise técnica, em atendimento às exigências do Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2026.

As amostras deverão ser apresentadas em sua embalagem original, devidamente lacradas quando aplicável, identificadas com o número do item correspondente e relacionadas nesta ficha, conforme especificações constantes do Termo de Referência.

RELAÇÃO DAS AMOSTRAS APRESENTADAS

Item	Descrição do Produto	Marca	Fabricante	Lote	Validade

CIÊNCIA DO LICITANTE

Declaro que as amostras acima relacionadas foram entregues nas condições exigidas pelo edital, ficando ciente de que serão submetidas à análise técnica, podendo ser aprovadas ou reprovadas conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência e no Edital.

Local: _____, ____ de _____ de 2026.

Representante Legal da Empresa

Recebedor da Administração



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026
Data do Processo: 16/06/2026

ANEXO 10
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 176/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 038/2026

ÓRGÃO GERENCIADOR: MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO - PR, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.331.941/0001-70, com sede na Avenida Minas Gerais, nº 301, Centro, Cornélio Procopio - PR, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Raphael Dias Sampaio – CPF nº 918. ***. *** - 53, portador da cédula de identidade RG nº 5. ***. ***-1 SSP/PR, residente e domiciliado em Cornélio Procopio/PR.

DETENTORA DA ATA: A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, estabelecida na _____, neste ato representada pelo seu responsável legal, Sr.(a) _____, portador(a) do RG nº _____ e CPF nº _____.

As partes resolvem REGISTRAR OS PREÇOS para futura e eventual aquisição de carnes, leite e derivados, mediante as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Este instrumento tem por objeto Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes, leite e derivados, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de Cornélio Procopio, conforme especificações, quantitativos, condições e exigências estabelecidos neste Termo de Referência.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	QUANT. ESTIM.	UNID.	VALOR UNIT.
----	-----	-----	-----	---	-----

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As aquisições serão realizadas mediante Solicitação de Fornecimento, conforme a necessidade de cada Secretaria requisitante.

2.2. As despesas decorrentes das futuras contratações correrão por conta das dotações orçamentárias indicadas nas respectivas Solicitações de Fornecimento.

2.1- As despesas decorrentes das aquisições serão reconhecidas contabilmente com as dotações orçamentárias a serem indicadas na SF- Solicitação de Fornecimento, na ocasião da solicitação de entrega do produto. 3.3.90.30.00.00.00.00.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

2.2 - A existência de preços registrados não obriga o Município a contratar a totalidade dos quantitativos estimados, ficando as aquisições condicionadas à necessidade, disponibilidade orçamentária e conveniência administrativa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS

3.1. Os produtos cárneos congelados deverão apresentar características próprias do produto, incluindo cor, odor, sabor e textura característicos, sem sinais de deterioração, fermentação, superfície pegajosa, excesso de líquido, partes flácidas ou consistência anormal.

3.2. Os produtos deverão estar isentos de parasitas, sujidades e substâncias contaminantes capazes de alterar o produto ou encobrir alterações.

3.3. Quando expressamente indicado na descrição do item, os produtos deverão estar isentos de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras em excesso e aponeuroses.

3.4. Os produtos classificados como IQF deverão ser submetidos à tecnologia de congelamento rápido individual, de modo que as unidades permaneçam individualizadas e adequadas ao preparo e ao consumo.

3.5. Os produtos congelados deverão ser recebidos à temperatura de aproximadamente -18°C, admitida tolerância até -12°C, quando prevista na especificação do item e desde que compatível com a legislação sanitária aplicável.

3.6. As embalagens primárias deverão ser constituídas de material atóxico, resistente, transparente quando aplicável, íntegro e adequado à conservação do produto, com fechamento termossoldado ou sistema equivalente.

3.7. As embalagens não poderão apresentar rachaduras, furos, vazamentos, sinais de violação, acúmulo anormal de água ou gelo ou qualquer condição que comprometa a qualidade e a segurança do produto.

3.8. As embalagens secundárias deverão ser resistentes, limpas, secas, íntegras e adequadas ao transporte e ao armazenamento, com peso máximo de 20 kg quando exigido na especificação do item.

3.9. Os rótulos deverão conter, no mínimo:

- a) Identificação do produto;
- b) Identificação da origem e do fabricante;
- c) Data de fabricação;
- d) Lote;
- e) Prazo de validade;
- f) Condições de armazenamento e conservação;
- g) Temperatura de estocagem;
- h) Peso líquido;
- i) Informação nutricional, quando exigível;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

j) Identificação do serviço de inspeção oficial, quando aplicável.

3.10. A rotulagem deverá observar a legislação sanitária e de defesa do consumidor aplicável ao produto, sem prejuízo de outras exigências específicas previstas pelos órgãos competentes.

3.11. Os produtos de origem animal deverão ser provenientes de estabelecimentos regularmente registrados e submetidos à inspeção oficial, possuindo registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, quando aplicável.

3.12. Nos produtos de origem animal, a comprovação do registro de inspeção poderá ocorrer por meio de rótulos, embalagens, documentos fiscais ou outros documentos idôneos que identifiquem o estabelecimento produtor e o respectivo serviço oficial de inspeção.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

4.1. O recebimento dos produtos será realizado de forma provisória, para conferência quantitativa e verificação inicial das condições de entrega.

4.2. O recebimento definitivo ocorrerá após a conferência da conformidade dos produtos com as especificações, quantidades, temperaturas, embalagens, validade, rotulagem e demais exigências deste Termo de Referência.

4.3. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da empresa por vícios, defeitos, inadequações ou danos que venham a ser identificados posteriormente.

4.4. Os produtos serão fornecidos de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Solicitação de Fornecimento – SF.

4.5. O prazo máximo para entrega será de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento da Solicitação de Fornecimento pela empresa registrada.

4.6. As entregas serão fracionadas, conforme os quantitativos informados em cada Solicitação de Fornecimento emitida pelo Departamento de Compras e Licitações ou pelo setor competente.

4.7. Os produtos congelados deverão ser transportados em condições que preservem a cadeia de frio, devendo ser entregues à temperatura especificada neste Termo de Referência.

4.8. Todos os gêneros deverão ser entregues com prazo de validade remanescente equivalente a, no mínimo, 70% (setenta por cento) do prazo de validade total indicado pelo fabricante, salvo justificativa expressamente aceita pela Administração.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

4.9. Os produtos entregues deverão corresponder integralmente às especificações, marcas, referências, embalagens e condições aprovadas na proposta vencedora e registradas na Ata de Registro de Preços.

4.10. Os gêneros deverão ser acompanhados de Nota Fiscal Eletrônica descritiva, contendo:

- a) descrição do produto;
- b) marca e fabricante;
- c) quantidade;
- d) número da Solicitação de Fornecimento;
- e) lote, quando aplicável;
- f) dados bancários para pagamento, quando exigidos;
- g) demais informações necessárias à conferência e à liquidação da despesa.

4.11. A entrega deverá ocorrer no local indicado na Solicitação de Fornecimento, observados os horários e as condições definidos pela Administração.

4.12. Os locais de entrega poderão compreender a Merenda Escolar, as Escolas Municipais, o Distrito de Congonhas e outros locais indicados na respectiva Solicitação de Fornecimento.

4.13. O Município poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que:

- a) estejam em desacordo com as especificações;
- b) apresentem embalagem violada, danificada ou inadequada;
- c) estejam fora da temperatura exigida;
- d) não apresentem identificação ou registro de inspeção quando aplicável;
- e) apresentem prazo de validade inferior ao exigido;
- f) apresentem sinais de deterioração, descongelamento indevido ou comprometimento da qualidade.

4.14. Na hipótese de recusa, a empresa deverá providenciar a substituição dos produtos no prazo fixado pela Administração, sem qualquer ônus adicional para o Município.

4.15. Todas as despesas decorrentes da substituição, devolução, transporte, carga, descarga e regularização dos produtos recusados serão de responsabilidade da empresa fornecedora.

CLÁUSULA QUINTA - DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

5.1. Os produtos de origem animal deverão atender integralmente às exigências sanitárias previstas na legislação aplicável.

5.2. A comprovação da inspeção oficial será realizada no momento da entrega mediante conferência:

- a) Dos rótulos;
- b) Das embalagens;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

- c) Dos carimbos e registros de inspeção;
- d) Da documentação fiscal;
- e) De certificados ou documentos equivalentes, quando necessários.
- f) Do transporte em veículo adequado.

5.3. O recebimento será recusado quando os produtos não atenderem às exigências sanitárias ou não apresentarem identificação compatível com o serviço oficial de inspeção aplicável.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

6.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por uma vez, por igual período, observada a vantajosidade, inclusive dos quantitativos de origem. (art. 71, §1º e art. 72, Decreto Municipal nº 1486/23).

6.2 - Durante o prazo de validade deste Registro de Preço, o Município de Cornélio Procopio não será obrigado a utilizar-se dos fornecimentos que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições. (art. 73 do Decreto Municipal nº 1483/23).

CLÁUSULA SÉTIMA – DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS (REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO)

7.1. Os preços registrados poderão ser atualizados em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuado. (art. 74 e 75 do Decreto Municipal nº 1486/23).

7.2. O MUNICÍPIO, durante a vigência desta ARP monitorará os preços, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos serviços registrados.

7.3. O MUNICÍPIO convocará a contratada para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

7.4. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, a contratada poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove, mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, despesas de pessoal, etc), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

8.1 - Cumprir o objeto da Ata de Registro de Preços, fornecendo os produtos registrados e adjudicados no Pregão de origem, dentro do prazo determinado pelo Município, de acordo com o preço registrado.

8.2- Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

8.3 - Assumir integral responsabilidade pelos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, transporte, carga, descarga, seguros e demais despesas decorrentes da execução do objeto, apresentando, quando solicitado pela Administração, os documentos comprobatórios pertinentes.

8.4- Responder perante o MUNICÍPIO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativo à execução do objeto.

8.5 - Responsabilizar-se pelos custos decorrentes da execução do objeto, não cabendo qualquer pleito de acréscimo de preços em razão de erro, omissão ou insuficiência na elaboração da proposta apresentada.

8.6- Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento da contratação.

8.7 - É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, bem como a cessão ou transferência da Ata de Registro de Preços, salvo autorização expressa da Administração, quando legalmente admitida.

8.8 - Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.9 - A detentora da Ata de Registro de Preços é integralmente responsável pela qualidade, procedência, conservação e segurança dos produtos fornecidos, respondendo civil, administrativa e penalmente pelos danos que vierem a causar à Administração ou a terceiros em decorrência de defeitos, vícios, inadequações ou descumprimento da legislação sanitária aplicável, sem prejuízo do direito de regresso contra o fabricante ou demais responsáveis, quando cabível.

8.10 - O MUNICÍPIO poderá aplicar à detentora da Ata as sanções administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como aquelas estabelecidas no Edital e nesta Ata de Registro de Preços, sempre mediante processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

8.11. Substituir, às suas expensas e no prazo fixado pela Administração, os produtos recusados em razão de vícios, defeitos, deterioração, inadequação às especificações técnicas ou descumprimento das condições estabelecidas no Edital, Termo de Referência ou Ata de Registro de Preços.

8.12. Comunicar imediatamente ao Município qualquer fato superveniente que possa comprometer a execução da Ata de Registro de Preços ou o cumprimento das obrigações assumidas.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

9.1- Cumprir os compromissos financeiros assumidos, efetuando os pagamentos nas condições e prazos estabelecidos nesta Ata de Registro de Preços.

9.2 - Fornecer à detentora da Ata todas as informações, esclarecimentos, documentos e condições necessárias à adequada execução do objeto, bem como emitir as respectivas Solicitações de Fornecimento.

9.3 - Notificar formalmente a detentora da Ata sobre quaisquer irregularidades verificadas na execução do objeto, concedendo-lhe prazo para saneamento, quando cabível.

9.4 - Notificar a detentora da Ata, por escrito, acerca da instauração de processo administrativo para apuração de infrações contratuais, assegurando-lhe o contraditório e a ampla defesa, quando cabível.

9.5 - Acompanhar e fiscalizar a execução da Ata de Registro de Preços, por meio de gestor e fiscal designados, podendo determinar correções, solicitar substituições de produtos e adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento das obrigações assumidas.

9.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações constantes do Edital, do Termo de Referência, da Ata de Registro de Preços ou da legislação aplicável.

9.7. Designar gestor e fiscal da Ata de Registro de Preços para acompanhar e fiscalizar sua execução, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

10.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contado da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada pelo fiscal responsável.

10.2 – A Nota Fiscal Eletrônica deverá ser emitida em nome de:
MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
CNPJ nº 76.331.941/0001-70
Avenida Minas Gerais, nº 301, Centro
CEP 86.300-000 – Cornélio Procópio – Paraná



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

10.3.1. observar se há CNPJ indicado por email ou na solicitação de fornecimento.

10.4 – Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o documento será devolvido para correção, reiniciando-se a contagem do prazo após a regularização.

10.5 – O pagamento não será realizado enquanto houver pendência de liquidação, rejeição fundamentada dos produtos ou ausência de documentação necessária.

10.6 - Caso a licitante vencedora seja beneficiária de imunidade ou isenção fiscal, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

10.7 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à contratada, e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o Município de Cornélio Procopio.

10.8 - Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela PMCP, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, sendo os juros de mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde: I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

11.1– A gestora do Registro será a Secretária de Educação, Sra. Marisa Conti ou quem pelo Executivo forem designados, sendo que exercerão conjunto de medidas, técnicas, procedimentos e controles com vistas à administração correta e eficaz de todos os aspectos que compreendem a contratação.

11.2– Serão responsáveis pela fiscalização do Registro de Preços a servidora nutricionista Débora Mendes (Merenda Escolar) ou quem pelo Executivo forem designados, para acompanhar a correta execução da Ata. A elas cabe anotar em registro próprio as ocorrências, propondo correções, e possíveis aplicação de penalidades ou relatar aos seus superiores quanto às medidas a serem tomadas não forem de sua competência.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

11.2.1- O ato da fiscalização não desobriga o prestador de sua responsabilidade quanto à perfeita execução deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO CANCELAMENTO E SUSPENSÃO DO PREÇO REGISTRADO

12.1 - O cancelamento do Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 1486/23.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 – A contratada sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste instrumento ou em outros que o complementem, as seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais (art. 155 e 156, Lei Federal nº 14.133/21) e responsabilidades civil e criminal.

13.1.1. A multa será aplicada de forma proporcional à gravidade da infração, observados o art. 156 da Lei nº 14.133/2021, o prejuízo causado à Administração, a extensão do inadimplemento, o grau de culpabilidade, a existência de circunstâncias agravantes ou atenuantes e a reincidência.

13.1.2. Pelo atraso injustificado na execução do objeto, poderá ser aplicada multa moratória de 0,5% por dia de atraso, limitada a 10%, incidente sobre o valor da parcela em atraso.

13.1.3. Pela inexecução total do objeto ou pelo descumprimento grave das obrigações assumidas, poderá ser aplicada multa de até 20% (vinte por cento) do valor da Ata ou da parcela correspondente, conforme a extensão da obrigação inadimplida;

13.1.4. As multas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente com as demais sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, observada a proporcionalidade da infração

13.2 - A contratada que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar o instrumento, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para a licitação, ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução da ata, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração pelo infrator:

a) Advertência

b) Multa

c) A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada nas hipóteses previstas no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos, observados o devido processo legal e a competência da autoridade legalmente designada.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

13.3 - Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

14.1 - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

14.1.1 - Para os propósitos desta cláusula, definem - se as seguintes práticas:

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

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

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

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

e) prática obstrutiva: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas da ARP e dos contratos vinculados à mesma; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO

15.1 - A publicação do presente instrumento, em extrato, na Imprensa Oficial do Município, ficará a cargo da Administração no prazo e forma dispostos pela legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 – Integram a esta Ata de Registro de Preços o Ato Convocatório – Pregão nº 038/26-Forma Eletrônica e seus anexos, bem como a proposta de preço escrita formulada pelo fornecedor da Ata, constando o preço de fechamento da operação e a documentação de habilitação, de cujos teores as partes declaram ter conhecimento e aceitam, independentemente de estarem anexos.

16.2 - Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a esta Ata, definirem sua extensão, e dessa forma, regerem a execução adequada do instrumento ora celebrada.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
ESTADO DO PARANÁ
CNPJ 76.331.941/0001-70

PREGÃO Nº 038/2026
Forma Eletrônica

Processo Administrativo: 176/2026

Data do Processo: 16/06/2026

16.3 - Os casos omissos serão resolvidos à luz das disposições estabelecidas na legislação vigente.

16.4 - Nenhuma indenização será devida ao fornecedor/prestador pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa à licitação, nem em relação às expectativas de aquisições dela decorrente.

16.5 - Fica eleito o Foro da Comarca de Cornélio Procopio-PR, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

MUNICIPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
Raphael Dias Sampaio
Prefeito

EMPRESA
Representante Legal