



EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 038/2025

Visando poupar o seu tempo e facilitar o credenciamento, os documentos que você precisa ler para se credenciar foram elaborados evitando, ao máximo, repetir informações. É fundamental que você leia, além do edital, TODOS os anexos, pois há regras importantes para a contratação, a serem observadas durante a execução do contrato, que não estarão indicadas no edital:

- a. Anexo I – Especificações do Objeto;
- b. Anexo II - Requerimento de Credenciamento;

Este edital traz as regras específicas para a sua participação e para a condução do credenciamento. Todas as decisões serão tomadas com base no que o edital estabelece. Qualquer dúvida ou discordância deverá ser manifestada através do e-mail: compras@paranavai.pr.gov.br.

A minuta do contrato traz as cláusulas que serão redigidas no instrumento que formalizará a contratação, se ela vier a acontecer. Nelas estão as obrigações das partes, as consequências para o seu descumprimento e as condições que regem a sua execução.

As informações gerais, que se repetem nas licitações, estão em um Caderno de Normas Licitatórias e podem ser acessadas clicando nos links que estão no edital identificados com o sublinhado. Consideram-se partes integrantes deste edital os seus anexos e as normas do Caderno de Normas Licitatórias referidas neste edital.

Existem, ainda, dois outros documentos que poderão lhe interessar e estão acessíveis na Inexigibilidade nº 038/2025, disponível em: <https://paranavai.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais> onde serão divulgados todos os documentos e informações referentes a este credenciamento:

- o estudo técnico preliminar - ETP, que indica o caminho percorrido pelo Município até chegar na solução como sendo a que melhor lhe atende; e
- o termo de referência - TR, que possui a construção de todos os elementos do presente edital.

Esses documentos não são de leitura obrigatória e contêm informações que já estarão aqui. Além disso, se houver qualquer divergência, prevalecerá a regra deste edital e anexos.



EDITAL DE CREDENCIAMENTO

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO Nº 038/2025 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2025

Chamamento Público para CREDENCIAMENTO de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições (tipo Marmitex) e Lanches, destinados às Secretarias Municipais de Administração Pública, Agricultura, Assistência Social, Infraestrutura e Serviços Públicos, Meio Ambiente, Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito e Saúde.

O MUNICÍPIO DE PARANAÍ, Estado do Paraná, por intermédio da Diretoria Especial de Compras, torna público para o conhecimento dos interessados que realizará Chamamento Público nº 038/2025 para fins de credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições (tipo Marmitex) e Lanches, destinados às Secretarias Municipais de Administração Pública, Agricultura, Assistência Social, Infraestrutura e Serviços Públicos, Meio Ambiente, Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito e Saúde, com base nas Legislações 14.133/2021, Decreto municipal 24.731/2023, e demais legislações pertinentes, observadas as disposições e o regulamento constantes do Edital.

1. OBJETO

1.1. O presente Chamamento Público tem como objeto o Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições (tipo Marmitex) e Lanches, destinados às Secretarias Municipais de Administração Pública, Agricultura, Assistência Social, Infraestrutura e Serviços Públicos, Meio Ambiente, Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito e Saúde.

1.2. O Edital de credenciamento permanecerá disponível e aberto enquanto houver interesse da Administração, sendo possível o credenciamento a qualquer tempo para novos interessados que atendam todas as exigências contidas no mesmo.

2. DO VALOR E FONTE DE RECURSO

2.1. O valor estimado para a presente contratação é R\$ 23.108.972,45 (Vinte e três mil, cento e oito reais e quarenta e cinco centavos) para um período estimado de 60 (sessenta) meses.

2.2. As despesas decorrentes do objeto do presente Credenciamento correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

Entidade	Ano	Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento - Código	Vínculo - Código	Situação
MUNICÍPIO DE PARANAÍ	2025	91	4	1	2218	3339030079900000000		0 Ativo
MUNICÍPIO DE	2025	182	4	1	2242	3339030079900000000	494	Ativo



PARANAÍBA									
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	216	4	1	2243	3339030079900000000	494	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	259	4	1	2250	3339030079900000000	494	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	434	5	1	2380	3339030071200000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	434	5	1	2380	3339030079900000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	466	5	1	2410	3339030071200000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	466	5	1	2410	3339030079900000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1169	7	7	2639	3339032030000000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1293	9	1	2150	3339030071200000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1293	9	1	2150	3339030079900000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1351	10	1	2140	3339030071200000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1351	10	1	2140	3339030079900000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1500	12	1	2030	3339030071200000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1500	12	1	2030	3339030079900000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1567	13	1	2085	3339030071200000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1567	13	1	2085	3339030079900000000	0	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1619	13	2	2086	3339030071200000000	509	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1619	13	2	2086	3339030079900000000	509	Ativo	
MUNICÍPIO DE PARANAÍBA	2025	1986	4	1	2242	3339030079900000000	3494	Ativo	

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Requisitos para o Cadastramento

Atender por completo as solicitações do Edital de Credenciamento.

A interessada no credenciamento deve possuir sede física em Paranaíba-PR, devido à natureza da contratação, que exige entregas frequentes e pontuais dos itens mencionados. A proximidade geográfica assegura eficiência na execução do contrato, qualidade e continuidade dos serviços prestados.

3.2. Requisitos para a Entrega

A entrega é de inteira responsabilidade da Credenciada. Caso a Credenciadora opte pela retirada em situações excepcionais, ela informará a Credenciada com antecedência adequada, garantindo a execução eficiente do serviço.

As entregas deverão ser realizadas nos locais designados conforme as solicitações de cada secretaria demandante.



As entregas deverão ser realizadas de forma eficiente, sendo inadmissível atrasos.

Em cada entrega, é obrigatória a coleta da assinatura. A ausência da assinatura poderá resultar no não pagamento das refeições ou lanches.

As entregas deverão ser realizadas em baú, caixa ou bolsa térmica para o bom acondicionamento e preservação do mesmo.

As refeições deverão ser entregues em embalagens individuais, cada qual com sua embalagem e tampa em ISOPOR, devidamente seladas com lacre ou fita, impossibilitando que a embalagem se abra durante o transporte. Cada refeição deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

A embalagem da salada crua (vegetais ou legumes) deverá ser acondicionada separadamente dos alimentos quentes, em saco plástico próprio para alimentos ou embalagem de ISOPOR. Cada refeição deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

Os lanches deverão ser entregues individualmente em material apropriado para alimentos, preferencialmente em embalagem aluminizada atóxica ou papel toalha e finalizada com plástico filme do tipo PVC atóxico, garantindo a sua temperatura e boa higiene. Cada lanche deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

3.3.Requisitos de Preparação e Qualidade

A Credenciada será informada previamente sobre restrições alimentares para preparar refeições ou lanches conforme solicitado. É fundamental que a Credenciada siga as especificações para garantir a segurança do consumidor. As refeições ou lanches devem ser claramente identificados com marcações visíveis, assegurando o consumo correto pelo consumidor com a restrição.



A Credenciada deverá substituir imediatamente qualquer alimento impróprio para consumo humano, como alimentos azedos, com corpos estranhos, cabelos, insetos ou ovos de insetos, ou em qualquer condição que torne o alimento inadequado. A substituição é de total responsabilidade da Credenciada, sem custos adicionais ou dupla cobrança para a Credenciadora. A solicitação de substituição poderá ser feita por ligação ou aplicativo de mensagens através do contato disponibilizado pela Credenciada e, sempre que possível, com antecedência, incluindo uma foto da refeição ou lanche que apresentar problemas. Essa solicitação poderá ocorrer em até 2 (duas) horas após a entrega, sendo obrigação da Credenciada a disponibilização de responsável para a resolução dos problemas.

3.4.Planejamento e Programação Interna

A Credenciada e apta ao fornecimento do objeto, será notificada com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas o número de marmitas e lanches prontos necessários e deverá entregar no dia, hora e local informados na solicitação via aplicativo de mensagem, da Secretaria Municipal interessada nos termos do subitem seguinte.

A solicitação mencionada no subitem anterior deverá conter as seguintes informações:

- a) Identificação da Secretaria Municipal solicitante;
- b) Identificação e local da entrega;
- c) Quantidade de alimentação que será servida (almoço/lanche ou jantar);
- d) Se há alguma restrição alimentar para a alimentação solicitada.

A efetivação do credenciamento da empresa não garante a solicitação de refeições e lanches, uma vez que tal demanda ficará a critério do servidor responsável, sendo de sua exclusiva opção realizá-la ou não.

3.5.Hipóteses de descredenciamento;

Caso a empresa devidamente credenciada e contratada, por qualquer razão, não aceitar a solicitação de compras, deverá anotar a ocorrência.

- a) Havendo 03 negativas de atendimento a solicitação pela empresa credenciada, o responsável da solicitação deverá apresentar relatório, solicitando a rescisão do credenciamento, cabendo a notificação da empresa para apresentação de contraditório e ampla defesa.
- b) Se o credenciado não atender a solicitação, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e em Lei;

3.6.Critério de distribuição para os credenciados:



Conforme a Lei 14.133/2021, art.79 II - **com seleção a critério de terceiros**: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação.

Este modelo de contratação visa **incentivar a competitividade** entre os fornecedores e proporcionar **maior flexibilidade** e poder de escolha ao usuário.

A empresa credenciada terá a opção de fornecer um, alguns ou todos os itens do credenciamento, sendo os requisitos específicos para cada item aplicados conforme a sua escolha.

4. PODERÃO PARTICIPAR DO CREDENCIAMENTO

4.1. Quem for do ramo de atividade compatível com o objeto do credenciamento.

4.2. Poderão ser credenciadas, na condição de Proponente pessoas jurídicas devidamente qualificadas para o objeto, que mantenham em seus quadros, profissionais que gozem de boa reputação profissional e:

a) Estejam pré-qualificadas nos termos do chamamento público nº038/2025;

b) Atendam os requisitos do item 8 exigidos neste instrumento de chamamento, e demais condições em edital e anexos.

4.3. Não estiver sancionado com suspensão do direito de licitar e contratar pelo município de Paranavaí ou com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública.

4.4. Não tiver vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

4.5. Não tiver cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

4.6. Nos cinco anos anteriores à divulgação deste edital, não tiver sido condenado judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

5. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CREDENCIAMENTO

5.1. Poderão ser credenciadas, na condição de Proponente pessoas jurídicas devidamente qualificadas para o objeto, que mantenham em seus quadros, profissionais que gozem de boa reputação profissional e:

a) Estejam pré-qualificadas nos termos do chamamento público nº038/2025;

b) Atendam os requisitos do item 8 exigidos neste instrumento de chamamento.

5.1. Não estiver sancionado com suspensão do direito de licitar e contratar pelo município de Paranavaí ou com declaração de inidoneidade para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública.

5.2. Não tiver vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira,



trabalhista ou civil com autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

5.3. Não tiver cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, autoridade municipal ou com agente público municipal que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

5.4. Nos cinco anos anteriores à divulgação deste edital, não tiver sido condenado judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

6. DECLARAÇÕES

6.1. Ao participar deste chamamento público, o fornecedor concorda, tacitamente, com as declarações arroladas neste item, sendo desnecessária a apresentação dessas declarações, por escrito.

6.2. Estou ciente, concordo e atendo a todas as condições do Edital e seus anexos.

6.3. Não há nada que impeça, juridicamente, a minha habilitação neste momento. Se algum fato impeditivo acontecer depois, estarei obrigado a informar ao município de Paranavaí.

6.4. Não emprego menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.

6.5. Dentre os membros do quadro societário, NÃO há cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, da autoridade nomeante ou de servidor da mesma pessoa jurídica, investindo em cargo de direção, chefia ou assessoramento, para o exercício de cargo em comissão ou de confiança, ou ainda, de função gratificada na Administração Pública direta e indireta, compreendido ajuste mediante designação recíprocas. (Súmula vinculante nº 13 - STF).

6.6. Para os fins requeridos no §1º, do artigo 9º da Lei Federal nº 14.133/2021, não tem em seu quadro de empregados, servidores públicos da contratante exercendo funções de gerência, administração ou tomada de decisão, bem como sócios, gerentes ou diretores que sejam parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros ou servidores do Poder Executivo Municipal e Fundação Cultural.

6.7. Ao participar deste credenciamento consente, de forma livre, informada e inequívoca com o tratamento de seus dados pessoais para fins de publicidade e transparência deste processo (editais, contrato administrativo e outros documentos relacionados), estando ciente que seus dados pessoais serão tornados públicos para os fins especificados.

6.8. Não possui sócio, proprietário, diretor, gerente ou integrante do conselho da empresa proponente que seja, de direito ou de fato, servidor público do município de Paranavaí, para os fins requeridos no inciso X do art. 109, da Lei Municipal nº 3.891/2012.

6.9. Não há, na minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

6.10. Minha empresa cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei e normas específicas para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz.

6.11. Tenho ciência de que a declaração falsa acarretará aplicação de declaração de



inidoneidade para licitar ou contratar com toda a Administração Pública do País, além das demais sanções legais cabíveis.

7. APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. As empresas interessadas em se credenciar junto ao município de Paranavai, deverão protocolar a documentação por meio de processo digital, através do seguinte passo: site da Prefeitura do Município de Paranavai (<https://paranavai.atende.net/>), após, deverá clicar na opção autoatendimento (<https://paranavai.atende.net/autoatendimento/servicos/emissao-de-processo-digital>) e por fim, na segunda opção emissão de protocolo, ao lado esquerdo da página (<https://paranavai.atende.net/autoatendimento/servicos/emissao-de-processo-digital/detalhar/1>).

7.1.1. Ao realizar a emissão, deverá selecionar as seguintes opções:

Assunto: Diretoria Especial de Compras

Subassunto: Requerimento

Descrição da Solicitação: Manifestar o interesse na formalização do Credenciamento nº 038/2025.

Anexos: toda documentação solicitada no item 8 deste edital, de forma que, os que solicitarem documentação original, estejam assinados digitalmente.

7.2. Para participação no credenciamento, os interessados deverão apresentar os documentos de habilitação relacionados no item 8 deste edital, sob pena de desqualificação.

7.3. A Comissão Permanente de Contratação Direta analisará a documentação protocolada por meio de processo digital a partir do dia 01/10/2025.

8. REQUISITOS E DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1. As empresas deverão realizar a manifestação do credenciamento através do preenchimento do processo digital, anexação de documentação jurídica e fiscal, certidões e demais conteúdos exigidos pelo edital.

8.2. As certidões anexadas devem estar dentro do prazo de validade na data da inscrição.

8.3. Requerimento para Credenciamento, devidamente preenchido.

8.4. HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

8.5.1. Contrato social ou instrumento equivalente;

8.5.2. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ), emitido a partir da data da publicação do Edital

8.5.3. regularidade perante a fazenda federal e a seguridade social;

8.5.4. regularidade perante a fazenda estadual ou distrital da sede do licitante;

8.5.5. regularidade perante a fazenda municipal da sede do licitante;

8.5.6. regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS; e

8.5.7. regularidade trabalhista (<http://www.tst.jus.br/certidao>).



8.6.DOCUMENTO ESPECIFICO

8.6.1. Certificado de Licença Sanitária, expedido pelo Município de Paranavaí, dentro do prazo de validade ou conforme previsto na legislação municipal.

8.7. Os documentos indicados nos itens de 8.5.1. a 8.5.7, poderão ser substituídos por Certificado de Registro Cadastral - CRC atualizado emitido pelo Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal.

8.8. Caso algum dos documentos não possa ser obtido no SICAF ou nos respectivos portais, será solicitado o documento comprobatório de regularidade à empresa interessada.

9. CONFERÊNCIA DOS DOCUMENTO

9.1. O protocolo por meio de processo digital do Município da documentação estabelecida no item 8 implica manifestação de interesse no credenciamento, bem como aceitação e submissão, independente de manifestação expressa, a todas as normas e condições deste Edital.

9.2. Os Documentos de Habilitação serão analisados pela Comissão Permanente de Contratação Direta, à qual competirá:

9.2.1. Receber e verificar a documentação necessária ao credenciamento;

9.2.2. Examinar os documentos apresentados, em confronto com as exigências deste Edital, devendo recusar a participação das interessadas que deixarem de atender às normas e condições nele fixadas.

9.3. Ao avaliar os pedidos de credenciamento e a documentação, a Comissão Permanente de Contratação Direta levará em consideração todas as condições e exigências estabelecidas neste Edital e demais normas vigentes, no que for cabível.

9.4. A Comissão Permanente de Contratação Direta realizará a conferência dos documentos de habilitação em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data do protocolo por meio de processo digital. Este prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Comissão.

9.5. Das decisões da Comissão Permanente de Contratação Direta caberá recurso, no prazo estabelecido no art. 165, I da Lei nº 14.133/2021.

9.6. Serão consideradas CREDENCIADAS as pessoas jurídicas que atenderem os requisitos e que estejam compatíveis com o objeto deste Edital

10. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

10.1. Analisada a documentação para verificação do cumprimento das exigências do Edital, a Comissão Permanente de Contratação Direta divulgará a Ata de Abertura e Julgamento dos Documentos de Habilitação, por meio de publicação no site <https://paranavai.atende.net/transparencia/item/licitacoes-gerais>, INEXIGIBILIDADE Nº 038/2025.

10.2. Os interessados poderão recorrer do resultado publicado em relação à inabilitação, apresentando suas razões devidamente fundamentadas e por escrito, no prazo máximo de até 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do resultado.

10.3. O recurso limitar-se-á a questões de habilitação, considerando, exclusivamente, a documentação apresentada no ato da inscrição, não sendo considerado documento anexado em fase de recurso.



10.4. O recurso deverá ser encaminhado via e-mail: compras@paranavai.pr.gov.br, ficando estabelecido prazo de até 03 (três) dias úteis para reconsiderá-lo ou encaminhá-lo para análise da autoridade superior competente, que terá o prazo de 10 (dez) dias úteis para análise e decisão.

10.5. Somente o representante legal do interessado ou o procurador devidamente constituído por procuração poderão interpor recursos.

11. DO PAGAMENTO

11.1. Os pagamentos serão realizados até o 10º dia útil de cada mês, referente às entregas realizadas no mês anterior, mediante comprovação da nota fiscal, juntamente com a apresentação dos comprovantes assinados de recebimento dos locais onde foram entregues.

12. DA RESCISÃO DO CREDENCIAMENTO

12.1. Na hipótese de a Credenciada descumprir, total ou parcialmente o contrato, a Administração poderá, garantida prévia defesa, formalizar sua rescisão e aplicação de demais penalidades, se assim julgar necessário.

12.2. O credenciado poderá solicitar seu descredenciamento mediante o envio de solicitação escrita ao órgão ou entidade contratante, por meio dos canais indicados no edital, o qual surtirá efeitos a partir do protocolo do pedido.

12.3. O credenciado que deixar de cumprir às exigências do edital ou descumprir contratos firmados com a Administração Municipal será descredenciado, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, conforme disciplinado nos respectivos instrumentos.

13. CONTRATAÇÃO

13.1. Uma vez ratificado o resultado do credenciamento pela Autoridade Superior, as proponentes que preencheram os requisitos exigidos, a ordenadora da despesa enviará a nota de empenho para realização dos serviços, conforme a demanda.

13.2. A presente contratação é nos termos do artigo 95 da Lei 14.133/2021, a princípio, sendo utilizado como instrumento hábil, a nota de empenho ou documento similar.

14. EM QUE SITUAÇÕES VOCÊ, ENQUANTO PROPONENTE, PODERÁ SER SANCIONADO

14.1. As infrações praticadas pelo licitante serão sancionáveis de acordo com sua gravidade, respeitado o contraditório e a ampla defesa, seguindo o rito processual detalhado no link: "[Processo Sancionatório](#)".

14.2. Ao licitante infrator poderá ser aplicada penalidade de impedimento de licitar e contratar, nos termos da tabela:

INFRAÇÃO COMETIDA	PENALIDADE	PRAZO
-------------------	------------	-------



Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, mesmo após a possibilidade de saneamento	Impedimento de licitar ou contratar com o município de Paranavaí	6 meses
Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado	Impedimento de licitar ou contratar com o município de Paranavaí	6 meses
Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	Impedimento de licitar ou contratar com o município de Paranavaí	6 meses
Apresentar recursos manifestamente protelatórios	Impedimento de licitar ou contratar com o município de Paranavaí	6 meses
Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Fraudar a seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da seleção do fornecedor	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses
Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013	Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos	4 anos e 6 meses

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Ao Município fica reservado o direito de revogar, aditar ou anular o Edital, ou seja, o próprio Credenciamento sem que, por quaisquer dessas decisões caibam recursos, indenizações ou reclamações por parte dos interessados, salvo os expressamente previstos na legislação pertinente.

15.2. A ele se reserva ainda, o direito de indeferir o pedido de Credenciamento que não atenda a todas as condições estabelecidas no Edital e nos anexos que dele fazem parte integrante.

15.3. O cancelamento do Credenciamento por motivo de ilegalidade não gerará ônus ao Município, ressalvado os dispostos na Lei nº 14.133/2021.

15.4. O presente processo de Credenciamento poderá ser revogado por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar sua revogação devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.



- 15.5. [Condições de habilitação](#)
- 15.6. [Esclarecimento e impugnar](#)
- 15.7. [Disposições gerais](#)
- 15.8. [Caderno de Normas Licitatórias](#)
- 15.9. Nossos canais de atendimento: compras@paranavai.pr.gov.br / (44) 3421-2323 (das 08h00min às 11h30min e das 13h30min às 17h00min).
- 15.10. Onde estamos: Rua Getúlio Vargas, nº 900, Paranavaí/PR.
- 15.11. Responsável pelo credenciamento: Comissão Permanente de Contratação Direta, nomeada por meio do Decreto Municipal nº 26.876/2024.
- 15.12. Normas de regência: Lei nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 24.731/2023, Lei 6.437/1977, Resolução RDC 91/2001, Resolução RDC 216/2004, Resolução RDC 275/2002, Portaria 236/1997 e Portaria 1428/1993.

Paranavaí - PR, 24 de setembro de 2025.

Roseli de Almeida Moraes da Silva
Responsável pela Elaboração

Rui Nunes
Secretário Municipal de Administração
Decreto nº 27.049/2025

Roberto Delmande Silva
Responsável pela Elaboração

Tarcísio Barbosa de Souza
Secretário Municipal de Agricultura
Decreto nº 27.050/2025

Rosângela Claudino da Silva
Responsável pela Elaboração

Letícia L. W. P. Lucas
Secretária Municipal de Assistência Social
Decreto nº 27.045/2025

Daniela da Silva Amaral Belila
Responsável pela Elaboração

Renato Dultra
Secretário Municipal de Infraestrutura e Serviços
Públicos
Decreto Municipal nº 27.048/2025





Prefeitura de Paranavaí

Juntos pela nossa cidade!

Aparecida de Fátima Ferreira
Responsável pela Elaboração

Alessandro Cordeiro Garcia
Secretário Municipal de Meio Ambiente
Decreto n° 27.040/2025

Cristiane Souza Seleguim
Responsável pela Elaboração

Ademir Giandotti Junior
Secretário Municipal de Proteção a Vida,
Patrimônio Público e Trânsito
Decreto n° 27.039/2025

Daiana Santos Pereira Letrinta
Responsável pela Elaboração

Andréia Martins de Souza
Secretária Municipal de Saúde
Decreto n° 27.044/2025



EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 038/2025

**ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições (tipo Marmitex) e Lanches, destinados às Secretarias Municipais de Administração Pública, Agricultura, Assistência Social, Infraestrutura e Serviços Públicos, Meio Ambiente, Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito e Saúde.

1.2. Tabela com Serviços:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade estimada	Cotação estimada - Total	Cotação estimada Unitária
1	<p>Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.</p> <p>1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida.</p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína,</p> <p>1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. Variação e Quantidade Diária: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;</p> <p>- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;</p> <p>- 1 porção de arroz;</p> <p>- 1 porção de feijão;</p> <p>- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes (ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com</p>	UN	468.415,0000	15.705.954,95	33,5300





	<p>molho, coxa e sobre-coxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</p> <p>1.3. Peso: Peso mínimo da refeição: embalagem N° 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p>Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p>1.4.1 Alimentos:</p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.4.2. Preparo:</p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho n° 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmita.</p>				
2	Fornecimento de Lanche e Bebida Individual;	UN	220.000,0000	1.887.600,00	8,5800





	<p>Sanduche Composição: Pão Francês; 1 Fatia de queijo Mussarela 1 Fatia de mortadela ou presunto Bebida: Refrigerante 200ml Os produtos devem ser embalados individualmente e manter-se resfriados em temperatura adequada em embalagens térmicas; Preparo: Ser preparado dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p>				
3	<p>Fornecimento de Marmite - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida. 1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio: 1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana: 1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo. 1.1.2. Vegetais 2 Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho. 1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão. 1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos. Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos. 1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia: 1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo. 1.2.2. Variação e Quantidade Diária: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia; - 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 1 (uma) porção de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate). 1.3. Peso: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada. Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos</p>	UN	30.000,0000	782.400,00	26,0800





	<p>descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p>1.4.1 Alimentos:</p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.4.2. Preparo:</p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 7 capacidade de 500ml que corresponde a no mínimo 600 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmita.</p>				
4	<p>Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 Ml.</p> <p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. Vegetais 2 Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína,</p>	UN	16.550,0000	463.234,50	27,9900





<p>carne de frango, ovos. Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos. 1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia: 1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo. 1.2.2. Variação e Quantidade Diária: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia; - 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate) 1.3. Peso: Peso mínimo da refeição: embalagem N° 08 com capacidade 750 ML, correspondendo no mínimo a 850g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada. Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias. 1.4.1 Alimentos: a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos. b) Macarrão; c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo; d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho; e) Cereais: massas, arroz, feijão. 1.4.2. Preparo: a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo); b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo); c) Berinjela Assada; d) Refogado de abóbora picada; e) Polenta ao molho de tomate; f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo); g) Nhoque de mandioca ao molho; h) Mandioca cozida; i) Couve manteiga refogada com batata ao molho; j) Purê de batata; l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no</p>				
---	--	--	--	--





	<p>mínimo); m) Omelete com legumes. *Deve acompanhar talheres Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados. Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina. Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso. Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 8 capacidade de 750ml que corresponde a no mínimo 800 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmita.</p>				
5	<p>Fornecimento Noturno de Marmitex - - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg. 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida. 1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio: 1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana: 1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo. 1.1.2. Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho. 1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão. 1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos. Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, 1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia: 1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo. 1.2.2. Variação e Quantidade Diária: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia; - 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, sendo estes tipos diferentes (ex: 1 porção de carne bovina+ 1 porção de carne frango ou suína). Fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de</p>	UN	127.050,0000	4.259.986,50	33,5300





<p>frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate)</p> <p>1.3. Peso: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 09 com capacidade 1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p>Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p>1.4.1 Alimentos:</p> <p>a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.</p> <p>b) Macarrão;</p> <p>c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;</p> <p>d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;</p> <p>e) Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.4.2. Preparo:</p> <p>a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);</p> <p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>c) Berinjela Assada;</p> <p>d) Refogado de abóbora picada;</p> <p>e) Polenta ao molho de tomate;</p> <p>f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>g) Nhoque de mandioca ao molho;</p> <p>h) Mandioca cozida;</p> <p>i) Couve manteiga refogada com batata ao molho;</p> <p>j) Purê de batata;</p> <p>l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo);</p> <p>m) Omelete com legumes.</p> <p>*Deve acompanhar talheres</p> <p>Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados.</p> <p>Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviados em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina.</p> <p>Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenha presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa a passarinho (fritos) em regiões próximas do osso.</p> <p>Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 9 capacidade de 1.100 ML que corresponde a no mínimo 1.000 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmita.</p>				
Fornecimento Noturno de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 MI.				





6	<p>1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio:</p> <p>1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana:</p> <p>1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo.</p> <p>1.1.2. Vegetais 2 Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho.</p> <p>1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão.</p> <p>1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos.</p> <p>Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos.</p> <p>1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia:</p> <p>1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo.</p> <p>1.2.2. Variação e Quantidade Diária: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo:</p> <ul style="list-style-type: none">- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada;- no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia;- 1 porção de arroz;- 1 porção de feijão;- 2 (duas) porções de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos (cebola, pimentão, tomate) <p>1.3. Peso: Peso mínimo da refeição: embalagem Nº 08 com capacidade 750 ML, correspondendo no mínimo a 850g de comida, incluindo os alimentos fornecidos em embalagem separada.</p> <p>Cardápio Vegetariano: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos de alimentos descritos no item 1.4.1 e contendo diariamente 01 porção de vegetais crus, 01 porção de arroz, 01 porção de feijão e mais 02 porções dos alimentos relacionados no item 1.1.2. sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias.</p> <p>1.4.1 Alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Ovos; Levar em consideração que para substituir 1 porção de carne, equivalem a 2 ovos.b) Macarrão;c) Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo;d) Vegetais 2: Abobrinha, berinjela, brócolis, cebola, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho;e) Cereais: massas, arroz, feijão. <p>1.4.2. Preparo:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Ovos fritos (02 unidades no mínimo);	UN	350,0000	9.796,50	27,9900
---	---	----	----------	----------	---------



<p>b) Macarrão ao molho com legumes (02 tipos de legumes no mínimo); c) Berinjela Assada; d) Refogado de abóbora picada; e) Polenta ao molho de tomate; f) Panqueca recheada com legumes picados (03 tipos de legumes no mínimo); g) Nhoque de mandioca ao molho; h) Mandioca cozida; i) Couve manteiga refogada com batata ao molho; j) Purê de batata; l) Batata assada com legumes (02 tipos de legumes no mínimo); m) Omelete com legumes. *Deve acompanhar talheres Observação 1: a salada de verduras deverá ser diariamente variada (alface, rúcula, agrião, almeirão, brócolis, couve-flor, cenoura, pepino, repolho, beterraba, couve manteiga), as verduras deverão vir higienizadas e em porções individuais em embalagem plástica, podendo ser em saquinhos plástico devidamente fechados. Observação 2: as saladas frias (maionese e salpicão) deverão ser enviadas em porções individuais em recipiente plástico com tampa, como copos plásticos para gelatina. Observação 3: as carnes deverão estar bem cozidas, assadas ou fritas de modo que não fiquem ressecadas, mas não tenham presença de sangue, como por exemplo em coxa e sobrecoxa à passarinho (fritos) em regiões próximas do osso. Observação 4: o marmitex deve ser de isopor, embalagem redonda, tamanho nº 8 capacidade de 750ml que corresponde a no mínimo 800 gramas, tampa deve encaixar e vedar completamente a marmita.</p>				
				<p>Soma: 23.108.972,45</p>

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Requisitos para o Cadastramento

Atender por completo as solicitações do Edital de Credenciamento.

A interessada no credenciamento deve possuir sede física em Paranavaí-PR, devido à natureza da contratação, que exige entregas frequentes e pontuais dos itens mencionados. A proximidade geográfica assegura eficiência na execução do contrato, qualidade e continuidade dos serviços prestados.

2.2. Requisitos para a Entrega

A entrega é de inteira responsabilidade da Credenciada. Caso a Credenciadora opte pela retirada em situações excepcionais, ela informará a Credenciada com antecedência adequada, garantindo a execução eficiente do serviço.

As entregas deverão ser realizadas nos locais designados conforme as solicitações de cada secretaria demandante.



As entregas deverão ser realizadas de forma eficiente, sendo inadmissível atrasos.

Em cada entrega, é obrigatória a coleta da assinatura. A ausência da assinatura poderá resultar no não pagamento das refeições ou lanches.

As entregas deverão ser realizadas em baú, caixa ou bolsa térmica para o bom acondicionamento e preservação do mesmo.

As refeições deverão ser entregues em embalagens individuais, cada qual com sua embalagem e tampa em ISOPOR, devidamente seladas com lacre ou fita, impossibilitando que a embalagem se abra durante o transporte. Cada refeição deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

A embalagem da salada crua (vegetais ou legumes) deverá ser acondicionada separadamente dos alimentos quentes, em saco plástico próprio para alimentos ou embalagem de ISOPOR. Cada refeição deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

Os lanches deverão ser entregues individualmente em material apropriado para alimentos, preferencialmente em embalagem aluminizada atóxica ou papel toalha e finalizada com plástico filme do tipo PVC atóxico, garantindo a sua temperatura e boa higiene. Cada lanche deverá ter sua sacola, servindo assim como proteção extra contra agentes externos e possíveis violações. Será recusada, no momento da entrega, qualquer refeição ou lanche com embalagem violada, danificada, desgastada ou com qualquer problema, sem responsabilidade da Credenciadora pela substituição.

2.3.Requisitos de Preparação e Qualidade

A Credenciada será informada previamente sobre restrições alimentares para preparar refeições ou lanches conforme solicitado. É fundamental que a Credenciada siga as especificações para garantir a segurança do consumidor. As refeições ou lanches devem ser claramente identificados com marcações visíveis, assegurando o consumo correto pelo consumidor com a restrição.

A Credenciada deverá substituir imediatamente qualquer alimento impróprio para consumo humano, como alimentos azedos, com corpos estranhos, cabelos, insetos ou ovos de insetos, ou em qualquer condição que torne o alimento inadequado. A substituição é de total responsabilidade da Credenciada, sem custos adicionais ou dupla cobrança para a Credenciadora. A solicitação de substituição poderá ser feita por ligação ou aplicativo de mensagens através do contato disponibilizado pela Credenciada e, sempre que possível, com antecedência, incluindo uma foto da refeição ou lanche que apresentar problemas. Essa solicitação poderá ocorrer em até 2 (duas) horas após a entrega, sendo obrigação da Credenciada a disponibilização de responsável para a resolução dos problemas.

2.4.Planejamento e Programação Interna

A Credenciada e apta ao fornecimento do objeto, será notificada com antecedência de no mínimo 24



(vinte e quatro) horas o número de marmitas e lanches prontos necessários e deverá entregar no dia, hora e local informados na solicitação via aplicativo de mensagem, da Secretaria Municipal interessada nos termos do subitem seguinte.

A solicitação mencionada no subitem anterior deverá conter as seguintes informações:

- e) Identificação da Secretaria Municipal solicitante;
- f) Identificação e local da entrega;
- g) Quantidade de alimentação que será servida (almoço/lanche ou jantar);
- h) Se há alguma restrição alimentar para a alimentação solicitada.

A efetivação do credenciamento da empresa não garante a solicitação de refeições e lanches, uma vez que tal demanda ficará a critério do servidor responsável, sendo de sua exclusiva opção realizá-la ou não.

2.5.Hipóteses de descredenciamento:

Caso a empresa devidamente credenciada e contratada, por qualquer razão, não aceitar a solicitação de compras, deverá anotar a ocorrência.

- c) Havendo 03 negativas de atendimento a solicitação pela empresa credenciada, o responsável da solicitação deverá apresentar relatório, solicitando a rescisão do credenciamento, cabendo a notificação da empresa para apresentação de contraditório e ampla defesa.
- d) Se o credenciado não atender a solicitação, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e em Lei;

2.6.Critério de distribuição para os credenciados:

Conforme a Lei 14.133/2021, art.79 II - **com seleção a critério de terceiros**: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação.

Este modelo de contratação visa **incentivar a competitividade** entre os fornecedores e proporcionar **maior flexibilidade** e poder de escolha ao usuário.

A empresa credenciada terá a opção de fornecer um, alguns ou todos os itens do credenciamento, sendo os requisitos específicos para cada item aplicados conforme a sua escolha.

2.7.Prazo de entrega ou de execução do objeto

- a) Nos casos de entrega previamente programada, a empresa credenciada deverá cumprir rigorosamente os horários estabelecidos pela solicitante, conforme item 3.3 do TR.



- b) Quando não houver programação prévia, a entrega deverá ser realizada no prazo máximo de 1 (uma) hora a partir da solicitação.

2.8.LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

Secretaria Municipal de Administração

O local de entrega e a quantidade de marmitas serão informados no momento do pedido, que será efetuado até as 10:30h, diariamente, sendo informado com antecedência de até 24 horas o número de marmitas necessárias.

Secretaria Municipal de Agricultura

Rua Antônio Vieira dos Santos, 846 - Jardim Santos Dumont, Paranavaí - PR, 87706- 200, no máximo até as 10h30min, sendo a quantidade informada pela Secretaria Municipal de Agricultura até as 09:00 hrs do dia anterior.

Secretaria Municipal de Assistência Social Esporádica e se houver a necessidade do solicitante. Rua Pernambuco,517 Centro CEP 87709-390

CREAS: Rua Manoel Ribas,135, Centro Cep 87701-000

Horário de entregas: Quando solicitado, das 11:00h às 13:00h para almoço e das 19:00h às 21:00h para jantar.

Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos

Av. Heitor de Alencar Furtado, nº 7170, Jardim Santos Dumont (Antigo IBC), às 10:30, de segunda a sexta, podendo ser necessário também aos sábados, domingos e feriados.

Secretaria Municipal de Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito

As marmitas deverão ser entregues nos locais e quantidades que serão informados no dia, conforme descrito abaixo. Alterações poderão ocorrer e serão comunicadas com antecedência.

Marmitas para a Diretoria de Trânsito: Devem ser entregues diariamente, de segunda a domingo, na sede da Ditran, situada na Praça Brasil, s/nº, ao lado da UBS Central. Serão fornecidos almoço e jantar, com o almoço a ser entregue até as 11h30 e o jantar até as 19h.

Marmitas para a Guarda Municipal: Devem ser entregues diariamente, de segunda a domingo, na



base da Guarda, localizada no Terminal Rodoviário. O almoço deve ser entregue até as 11h30 e o jantar até as 19h. Além disso, as marmitas devem ser entregues em diferentes locais, conforme segue:

- Na portaria da Infraestrutura;
- Na portaria da Prefeitura Municipal;
- Na UPA – Unidade de Pronto Atendimento;
- Na portaria do Tiro de Guerra;
- Na portaria do Centro da Juventude;
- Na portaria do antigo IBC;
- Escola Municipal Deusdete;
- Escola Municipal Getúlio Vargas;

Secretaria Municipal de Saúde

UPA24H: a entrega será no endereço Avenida Tancredo Neves, n.º 2370, Jardim Maravilha, Paranavaí-PR, CEP 87703-290; as marmitas referentes ao horário do almoço deverão ser entregues entre 11h00min a 11h30min e as marmitas do jantar deverão ser entregues entre 19h00min e 20h00min, haja vista a escala de rodízio dos servidores para o almoço e o jantar, conforme o fluxo de atendimento dos pacientes.

As marmitas do **SAMU** deverão seguir os mesmos horários do intervalo de entrega na UPA24H, sendo no endereço Av. Pres. Tancredo Neves, n.º 2706, Vila Yara, Paranavaí - PR, 87702-130. O quantitativo de marmitas no horário do almoço para a UPA variará de 25 a 32 marmitas e no jantar de 20 a 28 marmitas, considerando as escalas de reforços e as admissões de PSS de agentes de conservação, médicos e de enfermagem. O quantitativo do SAMU varia no almoço e no jantar de 10 a 12 marmitas por refeição.

CAPS II: A entrega será na rua Pernambuco, 624, Centro, quantidade informada às 09 horas via aplicativo de mensagem, dependendo quantidade de pacientes presentes. As entregas deverão ocorrer entre os horários das 10:40 horas e 11:00 horas.

CAPS INFANTIL: entregar na Rua Luiz Spigolon, 1811 – Centro - Paranavaí/PR.

CONDIÇÕES DE ENTREGA: Diariamente haverá um servidor de cada serviço que confirmará até às 14h00min a quantidade de marmitas que deverão ser entregues para o jantar no CAPS infantil, via aplicativo de mensagem. A entrega das marmitas será de segunda-feira a sexta-feira, devendo ser



entregues entre as 17h30min e 18h00min podendo ter alterações de horário, mas com aviso prévio e de 2 a 3 vezes por semana, serviremos almoço, devendo ser entregue entre às 11h30min e 12h00min.

MELHOR EM CASA: Entregar no endereço da sede do Programa Melhor em Casa, Rua Santa Catarina, 2610, Centro. No Horário entre 11:00h e 11:30hs.

ATENÇÃO BÁSICA: A entrega deverá ser realizada no local previamente informado pela contratante, respeitando as condições estabelecidas no contrato. O número total de marmitas e/ou lanches a serem entregues será informado à contratada com antecedência mínima de 24 horas. O horário de entrega deverá ser rigorosamente cumprido, conforme acordado entre as partes, garantindo a qualidade e a temperatura adequada dos alimentos.

2.9.Prazo para recebimento provisório: Relatório diário de entrega assinado pelo responsável que recebeu as refeições ou lanches.

2.10.Prazo para recebimento definitivo: O recebimento definitivo ocorrerá após 20 (vinte) dias após a entrega da nota fiscal, partindo da conferência mensal dos quantitativos recebidos diariamente, com relação ao quantitativo presente na nota fiscal

2.11. A empresa contratada obrigar-se-á:

A empresa credenciada deverá cumprir uma série de exigências para assegurar a excelência no serviço prestado:

- Qualidade e Segurança Alimentar:
- Fornecer refeições e lanches balanceados e nutritivos, em conformidade com as especificações nutricionais e cardápios pré-estabelecidos pelo contratante.
- Garantir a qualidade e a procedência de todos os ingredientes, utilizando produtos frescos e dentro do prazo de validade.
- Assegurar a higiene e a sanidade em todas as etapas da produção, embalagem e transporte dos alimentos, seguindo rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes.
- Manter alvará sanitário e licenças de funcionamento válidos, além de apresentar laudos técnicos e atestados de responsabilidade técnica por nutricionista ou profissional habilitado.

Logística e Entrega:

- O fornecedor deverá providenciar as entregas nos locais e horários determinados anteriormente.



As despesas e a responsabilidade pelo transporte são de sua inteira responsabilidade, sendo a pontualidade e a ausência de atrasos requisitos essenciais para a prestação do serviço.

- Utilizar embalagens apropriadas, higiênicas e invioláveis para as marmitex e lanches, que preservem a temperatura e a integridade dos alimentos.
- Garantir a quantidade exata de refeições e lanches solicitados, evitando faltas ou sobras significativas.

-

Estrutura e Pessoal:

- Manter instalações físicas em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento, com equipamentos adequados para a produção em larga escala.
- Disponibilizar equipe profissional qualificada e treinada, incluindo cozinheiros, auxiliares e entregadores, com comprovantes de saúde ocupacional em dia.
- Assegurar que todo o pessoal envolvido na manipulação de alimentos utilize uniformes limpos e equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados.

Atendimento e Comunicação:

- Manter um canal de comunicação eficiente para o recebimento de pedidos, alterações, sugestões e reclamações.
- Ter agilidade na resolução de problemas ou não conformidades, como trocas de produtos ou atendimento a emergências.
- Apresentar relatórios periódicos de entrega e consumo, conforme solicitação.

Documentação e Regularidade:

- Manter toda a documentação legal e fiscal em dia, incluindo certidões negativas de débitos, comprovantes de regularidade trabalhista e fiscal.
- Estar em dia com todas as obrigações tributárias e trabalhistas, conforme a legislação vigente.

O cumprimento rigoroso dessas obrigações é essencial para o êxito do credenciamento, assegurando a qualidade de serviço e plena satisfação dos beneficiários.



EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 038/2025

ANEXO II

Requerimento de Credenciamento

Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições (tipo Marmitex) e Lanches, destinados às Secretarias Municipais de Administração Pública, Agricultura, Assistência Social, Infraestrutura e Serviços Públicos, Meio Ambiente, Proteção à Vida, Patrimônio Público e Trânsito e Saúde.

À COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO DIRETA

Nome da empresa:

CNPJ nº _____

Endereço: _____ CEP: _____ Cidade: _____ Estado: _____

Dados do responsável legal da empresa

Nome: _____

RG nº: _____ CPF: _____

Endereço: _____ CEP: _____

E-mail: _____

Telefone: _____

A empresa acima qualificada requer sua inscrição no credenciamento em fornecer refeições(tipo marmitex) e ou/lanches, para o item :

01	Fornecimento de Marmitex - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.(1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida).	()
02	Fornecimento de Lanche e Bebida Individual	()
03	Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 M, correspondendo no mínimo a 600g de comida.	()
04	Fornecimento de Marmitex - Embalagem Tam. M - Nº 08 com capacidade de 750 ML.	()
05	Fornecimento Noturno de Marmitex- - Embalagem tam G - Nº 09 com capacidade até 1100 kg.(1.100 ML, correspondendo no mínimo a 1.000g de comida).	()

Declaro que:

- as informações prestadas neste pedido de credenciamento são verdadeiras;
- qualquer fato superveniente impeditivo de credenciamento ou de contratação será informado;



c) conhece os termos do Edital bem assim das informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto do credenciamento, com as quais concorda;

d) apresento toda a documentação exigida no item 8 do Edital, conforme checklist abaixo:

8.5.1.contrato social ou instrumento equivalente	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
8.5.2. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ),emitido a partir da data da publicação do Edital	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
8.5.3.regularidade perante a fazenda federal e a seguridade social;	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
8.5.4.regularidade perante a fazenda estadual ou distrital da sede do licitante	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
8.5.5.regularidade perante a fazenda municipal da sede do licitante	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
8.5.6.regularidade junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
8.5.7.regularidade trabalhista (http://www.tst.jus.br/certidao)	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
8.6.1 Certificado de Licença Sanitária, expedido pelo Município de Paranavaí, dentro do prazo de validade ou conforme previsto na legislação municipal.	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
OU	
Os documentos indicados nos itens de 8.5.1 a 8.5.7, poderão ser substituídos por Certificado de Registro Cadastral - CRC atualizado emitido pelo Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

Paranavaí, de de 202x

Assinatura do representante legal da empresa

