

Proc. Administrativo 1- 14.861/2026

De: Douglas L. - SMEC-ADM-LIC

Para: SMEC-ADM-LIC - Licitações Educação

Data: 20/05/2026 às 20:00:02

Setores envolvidos:

SMEC, SMEC-ADM-AE, SMEC-ADM-LIC, GP, SMEC-ADM-DIRE

PROCESSO LICITATÓRIO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) ESPECIALIZADA(S) PARA O FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE FRANCISCO BELTRÃO-PR

Segue em anexo Termo de Referência para aprovação.

Wiliam Amann - SMEC-ADM-DIRE e Andréa Nesi Wessler - SMEC-ADM-AE para conhecimento.

—
Döuglas Godinho

Departamento de Compras - Secretaria de Educação

Anexos:

TERMO_DE_REFERENCIA_ALIMENTACAO_ESCOLAR_PERECIVEIS.pdf



MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

TERMO DE REFERÊNCIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 DO OBJETO

1.1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis destinados à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino de Francisco Beltrão, em atendimento às necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme condições, especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

1.1.2. A contratação compreenderá o fornecimento de carnes in natura, embutidos, derivados lácteos, produtos panificados e demais gêneros alimentícios perecíveis necessários à composição dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação.

1.2 DA FORMA DE CONTRATAÇÃO E VIGÊNCIA

1.2.1. A presente contratação será realizada por meio de procedimento licitatório na modalidade compatível com a natureza do objeto, sob regime de contratação mediante fornecimento parcelado, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, não sendo adotado o Sistema de Registro de Preços, considerando que a Administração Municipal dispõe de estimativa previamente definida dos quantitativos necessários para atendimento da demanda durante o período contratual.

1.2.2. A opção pela aquisição imediata por meio de contrato ordinário com fornecimento parcelado dos quantitativos estimados mostra-se mais adequada à natureza do objeto e ao planejamento da Administração. Considerando que o Município dispõe de histórico de consumo consolidado e previsibilidade orçamentária para o período, a celebração de contrato por escopo/quantidade garante maior segurança jurídica e compromisso de fornecimento, afastando-se a necessidade de utilização do Sistema de Registro de Preços.

1.2.3. O fornecimento dos produtos ocorrerá de forma parcelada, conforme cronograma, quantitativos e locais de entrega definidos pela Secretaria Municipal de Educação, observadas as necessidades das unidades escolares urbanas e rurais da Rede Municipal de Ensino.

1.2.4. A vigência contratual será de 12 (doze) meses, podendo haver prorrogação nas hipóteses legalmente admitidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, desde que demonstrada, mediante justificativa formal, a manutenção da vantajosidade para a Administração Pública, a existência de disponibilidade orçamentária e a compatibilidade com os preços praticados no mercado.

1.2.5. A futura contratação não gerará vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a Administração Municipal, cabendo exclusivamente à contratada a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução contratual.





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

1.3 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

ITENS EXCLUSIVOS ME/EPP						
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	100043	APRESUNTADO, embalagem de 200g, cozido, resfriado, em fatias, acondicionado em embalagem plástica atóxica, obtido da carne de suínos sadios, com aspecto e cor característicos ao mesmo, sem manchas, não amolecido, nem pegajoso. Deve conter na porção de 30 g: no mínimo 3,9 g de proteína e no máximo 3,2 gramas de gorduras totais e 350 mg de sódio. Não deve conter glúten. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	11.500	UN	R\$ 6,62	R\$ 76.130,00
2	100044	BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA, 900g, com polpa de fruta sabor morango, contendo em sua composição leite integral, soro de leite, açúcar, preparado de frutas, espressante, amido modificado, gelatina e culturas lácteas. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas (10°C ou de acordo com o fabricante). O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno leitoso atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Serviço de Inspeção. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	10.000	UN	R\$ 5,07	R\$ 50.700,00
3	100045	CARNE DE FRANGO (COXINHA DA ASA) com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, com peso mínimo por unidade de 300 gramas, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto	6.000	KG	R\$ 13,29	R\$ 79.740,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
4	100047	IOGURTE NATURAL, embalagem de 170g, sabor natural, integral, cremoso, elaborado a partir de leite reconstituído, composto de leite em pó desnatado, fermentos lácteos, sem conservantes e outras substâncias químicas permitidas, conservado entre 1 a 10 graus centígrados, validade mínima de 30 dias a contar da entrega. Embalagem em polietileno leitoso atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Serviço de Inspeção. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	2.000	UN	R\$ 3,05	R\$ 6.100,00
5	100048	LEITE UHT INTEGRAL EMBALAGEM TIPO TETRAPACK DE (01 LITRO): Leite longa vida integral; processado pelo sistema UHT/UAT; acondicionado em embalagem asséptica, cartonada e aluminizada, contendo 01 (um) litro de 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 de registro e selo 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 nº 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, de 3%. Com validade mínima de 03 (três) meses, a partir da data de entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	5.000	L	R\$ 6,31	R\$ 31.550,00
6	100051	MANTEIGA embalagem de 200g, pura com sal. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas (10°C ou de acordo com o fabricante). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em pote de polietileno leitoso atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Serviço de Inspeção. Reposição	3.000	UN	R\$ 12,36	R\$ 37.080,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
7	100052	MINI PIZZA sabor calabresa, pronta para o consumo, medindo 12 cm de diâmetro pesando 50 gramas de massa e 50 gramas de recheio composto por calabresa, queijo mussarela, molho de tomate, com consistência, crescimento e tempo de forno adequados, em embalagem de papel individual. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	1.500	UN	R\$ 9,60	R\$ 14.400,00
8	100053	NATA - CREME DE LEITE PASTEURIZADO homogeneizado, embalagem em potes de polietileno contendo 300g. composição: gordura láctea: mínimo de 25%, características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura firme, com bom espalhamento, aparência brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	3.000	UN	R\$ 9,56	R\$ 28.680,00
9	100054	PÃO DE HOT DOG DE 70 GRAMAS PRODUZIDO COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, com crescimento, consistência e coloração adequada. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	3.000	KG	R\$ 13,63	R\$ 40.890,00
10	100055	PÃO DE LEITE CASEIRO DE 30 GRAMAS PRODUZIDO COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, com crescimento, consistência e coloração adequada. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de	4.000	KG	R\$ 13,12	R\$ 52.480,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
11	100056	PÃO INTEGRAL FATIADO PRODUZIDO COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, composto de no mínimo 50% farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo. O produto deverá apresentar validade máxima de 7 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 500 gramas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	200	KG	R\$ 18,97	R\$ 3.794,00
12	100057	PÃO INTEGRAL TIPO FRANCÊS DE 50 GRAMAS PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA, composto de no mínimo 50% farinha de trigo integral e/ou fibra de trigo e/ou farelo de trigo com consistência e crescimento adequado crescido adequadamente, com casca levemente crocante e miolo com textura macia e elástica. O produto deverá apresentar validade máxima de 3 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto com 25 a 50 unidades. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	150	KG	R\$ 15,60	R\$ 2.340,00
13	100060	PÃO DE HAMBÚRGUER DE 40 GRAMAS PRODUZIDO COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, com crescimento, consistência e coloração adequada. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	100	KG	R\$ 18,92	R\$ 1.892,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

14	100061	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO. Embalagem de 1Kg, atóxica, contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Peso mínimo unitário de 20g. Com validade mínima 70 dias a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	800	KG	R\$ 13,21	R\$ 10.568,00
15	100062	POLPA NATURAL DE FRUTAS, kg, congelada, nos sabores morango, abacaxi, sem adição de conservantes e aditivos alimentares, não fermentada, não concentrada, processada de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, será rejeitada a embalagem com defeitos que exponha o alimento a contaminação e/ou deterioração. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, sendo 10 pacotes de polietileno de 100 gramas acondicionadas em um pacote de 01 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	3.000	KG	R\$ 20,54	R\$ 61.620,00
16	100063	QUEIJO PARMESÃO RALADO embalagem de 50g, produto obtido a partir de queijo parmesão de primeira qualidade, com coloração, odor e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos e sinais de deterioração. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	2.000	UN	R\$ 7,07	R\$ 14.140,00
17	100064	REQUEIJÃO CREMOSO embalagem de 400g, isento de amido e gordura vegetal, composto por leite pasteurizado, água, creme de leite, cultura microbiana apropriada, sal fundente (polifosfato de sódio) e conservantes permitidos por lei. Fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto final deve apresentar consistência cremosa, textura uniforme,	2.500	UN	R\$ 14,30	R\$ 35.750,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		coloração esbranquiçada, odor suave e sabor característico. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas (10°C ou de acordo com o fabricante). O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno leitoso atóxico (copo plástico) contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
18	100065	SALSICHA TIPO HOT DOG embalagem de 500g, resfriada, de 1ª qualidade, com odor, sabor e cor característico, composta por carne de frango e bovina, carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizantes, conservantes, antioxidantes e corantes. Suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	4.500	UN	R\$ 9,33	R\$ 41.985,00
TOTAL						R\$ 589.839,00

ITENS COTA RESERVADA ME/ EPP						
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	100066	CARNE DE FRANGO (PEITO SEM OSSO), com cor e odor característicos, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno	3.000	KG	R\$ 19,48	R\$ 58.440,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

		atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
2	100067	CARNE DE FRANGO DESOSSADA (COXA E SOBRE-COXA), com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, com peso mínimo por unidade de 300 gramas, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	1750	KG	R\$ 17,87	R\$ 31.272,50
3	100068	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE-COXA), sem porção dorsal, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, com peso mínimo por unidade de 300 gramas, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	15.000	KG	R\$ 9,63	R\$ 144.450,00
4	100069	CARNE BOVINA DESOSSADA (ACÉM, PALETA) PROCESSADA COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, cortada em cubos de aproximadamente 5 cm, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá	2.500	KG	R\$ 39,19	R\$ 97.975,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

		apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Entrega em embalagem de 1 kg, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
5	100070	CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM) PROCESSADA COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, de segunda, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Entrega em embalagem de 1 kg, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	3.750	KG	R\$ 28,36	R\$ 106.350,00
6	100071	CARNE SUÍNA (BISTECA), com espessura de até 1 cm, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, com peso mínimo por unidade de 300 gramas, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	1.250	KG	R\$ 18,57	R\$ 23.212,50
7	100072	CARNE SUÍNA (LOMBO) PROCESSADA COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, sem osso e sem pele, com pouca gordura (camada inferior a 0,5 cm) picada em cubos de aproximadamente 5 cm, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do	1.500	KG	R\$ 23,71	R\$ 35.565,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

		RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Entrega em embalagem de 1 kg, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
8	100073	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, embalagem de 1 litro, o produto deve ser homogeneizado com teor de gordura no máximo de 3,5 gramas/100ml de leite em embalagem em polietileno leitoso, limpa e intacta. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas (10°C ou de acordo com o fabricante). O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno leitoso atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Serviço de Inspeção. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	5.000	L	R\$ 5,80	R\$ 29.000,00
9	100074	OVOS DE GALINHA, BRANCO OU VERMELHO, dúzia, grande, selecionados com cascas limpas isento de sujidades fungos e substâncias tóxicas, não deve apresentar rachaduras e/ou trincas na casca. Suas condições deverão estar de acordo com a norma do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, pesando no mínimo 55 gr por unidade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	7.500	DZ	R\$ 10,34	R\$ 77.550,00
10	100058	PÃO DE LEITE FATIADO PRODUZIDO COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, tipo sanduíche, com superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente e macio, contendo em média 22	3.000	KG	R\$ 12,89	R\$ 38.670,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		fatias. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 500 gramas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
11	100059	PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA, com consistência e crescimento adequado, com casca levemente crocante e miolo com textura macia e elástica. Não deve conter leite nos ingredientes. O produto deverá apresentar validade máxima de 3 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 25 a 50 unidades. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	6.000	KG	R\$ 9,01	R\$ 54.060,00
12	100075	QUEIJO FATIADO, tipo muçarela, interfoliado, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 1KG, produto elaborado unicamente com leite de vaca de boa qualidade, de massa cozida, não prensada, de média umidade, de consistência firme, semidura, rígida, textura compacta e homogênea, odor e sabor suave e levemente salgado. Não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza, bolor, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, resistente, íntegro, não perfurado, dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	1.000	KG	R\$ 43,74	R\$ 43.740,00
TOTAL						R\$ 740.285,00

ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA						
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	100066	CARNE DE FRANGO (PEITO SEM OSSO), com cor e odor característicos, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP	9.000	KG	R\$ 19,48	R\$ 175.320,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
2	100067	CARNE DE FRANGO DESOSSADA (COXA E SOBRE-COXA), com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, com peso mínimo por unidade de 300 gramas, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	5.250	KG	R\$ 17,87	R\$ 93.817,50
3	100068	CARNE DE FRANGO (COXA E SOBRE-COXA), sem porção dorsal, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, com peso mínimo por unidade de 300 gramas, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	45.000	KG	R\$ 9,63	R\$ 433.350,00
4	100069	CARNE BOVINA DESOSSADA (ACÉM, PALETA) PROCESSADA COM NO MÁXIMO 24	7.500	KG	R\$ 39,19	R\$ 293.925,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, cortada em cubos de aproximadamente 5 cm, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Entrega em embalagem de 1 kg, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
5	100070	CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM) PROCESSADA COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, de segunda, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Entrega em embalagem de 1 kg, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	11.250	KG	R\$ 28,36	R\$ 319.050,00
6	100071	CARNE SUÍNA (BISTECA), com espessura de até 1 cm, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, com peso mínimo por unidade de 300 gramas, em embalagens de 1 kg. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	3.750	KG	R\$ 18,57	R\$ 69.637,50





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

7	100072	CARNE SUÍNA (Lombo) PROCESSADA COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, sem osso e sem pele, com pouca gordura (camada inferior a 0,5 cm) picada em cubos de aproximadamente 5 cm, com cor e odor característicos, limpas, suas condições deverão estar de acordo com as normas do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 30 dias a partir da data de entrega. Entrega em embalagem de 1 kg, em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	4.500	KG	R\$ 23,71	R\$ 106.695,00
8	100073	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL, embalagem de 1 litro, o produto deve ser homogeneizado com teor de gordura no máximo de 3,5 gramas/100ml de leite em embalagem em polietileno leitoso, limpa e intacta. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas (10°C ou de acordo com o fabricante). O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno leitoso atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no Serviço de Inspeção. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	15.000	L	R\$ 5,80	R\$ 87.000,00
9	100074	OVOS DE GALINHA, BRANCO OU VERMELHO, dúzia, grande, selecionados com cascas limpas isento de sujidades fungos e substâncias tóxicas, não deve apresentar rachaduras e/ou trincas na casca. Suas condições deverão estar de acordo com a norma do RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP ou SIF. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas adequadas. O produto deverá apresentar validade máxima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de validade, pesando no mínimo 55 gr por unidade. Reposição do produto: no caso de	22.500	DZ	R\$ 10,34	R\$ 232.650,00





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

		alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.				
10	100058	PÃO DE LEITE FATIADO PRODUZIDO COM NO MÁXIMO 24 HORAS DE ANTECEDÊNCIA À ENTREGA, tipo sanduíche, com superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente e macio, contendo em média 22 fatias. O produto deverá apresentar validade máxima de 5 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 500 gramas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	9.000	KG	R\$ 12,89	R\$ 116.010,00
11	100059	PÃO FRANCÊS DE 50 GRAMAS PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA, com consistência e crescimento adequado, com casca levemente crocante e miolo com textura macia e elástica. Não deve conter leite nos ingredientes. O produto deverá apresentar validade máxima de 3 dias a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, com 25 a 50 unidades. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	18.000	KG	R\$ 9,01	R\$ 162.180,00
12	100075	QUEIJO FATIADO, tipo muçarela, interfoliado, acondicionado em embalagem plástica atóxica de 1KG, produto elaborado unicamente com leite de vaca de boa qualidade, de massa cozida, não prensada, de média umidade, de consistência firme, semidura, rígida, textura compacta e homogênea, odor e sabor suave e levemente salgado. Não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza, bolor, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, resistente, íntegro, não perfurado, dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. O produto deverá possuir registro nos órgãos competentes e atender às normas sanitárias aplicáveis.	3.000	KG	R\$ 43,74	R\$ 131.220,00
TOTAL					R\$ 2.220.855,00	





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

1.3.1 Valor máximo estimado da licitação **R\$ 3.550.979,00** (Três milhões, quinhentos e cinquenta mil, novecentos e setenta e nove reais).

2. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO:

2.1. O objeto da presente contratação não se enquadra como bem de luxo, nos termos do Decreto Municipal nº 510, de 19 de dezembro de 2023, considerando tratar-se de gêneros alimentícios perecíveis destinados à execução de política pública essencial vinculada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

2.2. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, conforme disposto no artigo 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho, qualidade, características técnicas e condições de fornecimento podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, permitindo comparação direta entre as propostas apresentadas pelos licitantes.

2.3. A contratação compreende o fornecimento parcelado e contínuo de gêneros alimentícios perecíveis, incluindo carnes, embutidos, derivados lácteos, produtos panificados e demais itens necessários à alimentação escolar dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino de Francisco Beltrão.

2.4. O objeto caracteriza-se como fornecimento contínuo, nos termos do artigo 6º, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo em vista que se destina à manutenção de atividade administrativa essencial e permanente da Administração Pública Municipal, relacionada à execução contínua do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja interrupção poderá comprometer diretamente o atendimento nutricional e alimentar dos estudantes da rede pública municipal de ensino.

2.5. A natureza contínua da contratação decorre da necessidade permanente de abastecimento das unidades escolares durante o calendário letivo, mediante entregas programadas e sucessivas, observando os quantitativos, cronogramas e condições operacionais definidos pela Secretaria Municipal de Educação.

2.6. A contratação será formalizada mediante instrumento contratual, nos termos do artigo 95 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as disposições constantes no edital, neste Termo de Referência e na legislação aplicável às contratações públicas.

2.7. A vigência contratual observará o prazo definido neste Termo de Referência, podendo haver prorrogação nos casos legalmente admitidos, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração Pública, a manutenção das condições inicialmente pactuadas e a existência de disponibilidade orçamentária, em conformidade com os artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos estudantes da educação básica pública, assegurado pela Lei Federal nº 11.947/2009, regulamentada pela Resolução FNDE nº 06/2020, em consonância com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei Federal nº 9.394/1996. Nesse contexto, o fornecimento regular de alimentação adequada e nutricionalmente balanceada representa medida indispensável para promoção da saúde, desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos da rede pública municipal de ensino.





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

3.2. A execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) exige o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à preparação das refeições ofertadas diariamente nas unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Francisco Beltrão, observando critérios nutricionais definidos por profissionais habilitados da área de nutrição, conforme as necessidades alimentares de cada faixa etária atendida pela Administração Municipal.

3.3. Os cardápios elaborados pela equipe técnica responsável pela alimentação escolar contemplam a utilização de gêneros alimentícios perecíveis, incluindo carnes bovinas, suínas e de frango, embutidos, derivados lácteos, produtos panificados e demais alimentos necessários à adequada composição nutricional das refeições escolares, sendo tais produtos indispensáveis para fornecimento de proteínas, vitaminas, minerais e demais nutrientes essenciais ao desenvolvimento saudável dos estudantes.

3.4. Considerando a natureza perecível dos produtos a serem adquiridos, o abastecimento das unidades escolares demanda planejamento contínuo, logística adequada e fornecimento regular, de modo a garantir a manutenção da qualidade sanitária e nutricional dos alimentos utilizados na alimentação escolar. Diferentemente dos produtos não perecíveis, os gêneros perecíveis exigem controle rigoroso quanto às condições de armazenamento, transporte, temperatura, validade e periodicidade de entrega, em razão da maior sensibilidade à deterioração e ao risco de comprometimento da segurança alimentar.

3.5. A contratação pretendida mostra-se indispensável para assegurar a continuidade da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), evitando desabastecimento das unidades escolares, interrupção das refeições fornecidas aos estudantes e prejuízos à política pública de alimentação escolar desenvolvida pelo Município.

3.6. A realização de procedimento licitatório para contratação de fornecedores especializados permitirá à Administração Pública garantir maior controle sobre a qualidade, procedência, rastreabilidade e regularidade sanitária dos produtos adquiridos, além de assegurar o cumprimento das especificações nutricionais definidas pela equipe técnica responsável pelos cardápios escolares.

3.7. A solução adotada também possibilita maior eficiência administrativa e melhor gestão dos recursos públicos, permitindo ampla competitividade entre fornecedores, obtenção de propostas mais vantajosas, fornecimento parcelado conforme demanda efetiva das unidades escolares e fiscalização contínua da execução contratual, em conformidade com os princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

3.8. Ressalta-se, ainda, que a Rede Municipal de Ensino já dispõe de estrutura operacional adequada para execução direta da alimentação escolar, incluindo cozinhas equipadas, servidores responsáveis pelo preparo das refeições, equipe técnica de nutrição e mecanismos de controle e fiscalização, tornando tecnicamente viável e economicamente vantajosa a aquisição direta dos gêneros alimentícios perecíveis pela Administração Municipal.

3.9. Dessa forma, a presente contratação configura medida necessária, estratégica e prioritária para garantir o adequado funcionamento da política pública de alimentação escolar, assegurando aos estudantes da Rede Municipal de Ensino o acesso contínuo a refeições seguras, nutritivas e compatíveis com as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), promovendo o direito à alimentação adequada, à saúde e à permanência escolar.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E A ESPECIFICAÇÃO DO BEM





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

4.1. A solução adotada para atendimento da necessidade administrativa consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios perecíveis destinados à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito da Rede Municipal de Ensino de Francisco Beltrão, conforme especificações, quantitativos, condições de fornecimento e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

4.2. A contratação contempla o fornecimento de carnes in natura, embutidos, derivados lácteos, produtos panificados e demais gêneros alimentícios perecíveis necessários à composição dos cardápios elaborados pela equipe técnica de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, observando as diretrizes nutricionais, sanitárias e operacionais aplicáveis à alimentação escolar.

4.3. A solução foi definida a partir dos estudos técnicos realizados pela Administração Municipal, considerando aspectos relacionados à viabilidade operacional, economicidade, logística de abastecimento, controle sanitário, manutenção da qualidade nutricional dos alimentos e continuidade da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.4. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e programada, conforme cronograma elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, observando as necessidades das unidades escolares urbanas e rurais, a capacidade de armazenamento de cada estabelecimento de ensino e a natureza perecível dos produtos contratados.

4.5. Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução contempla todas as etapas necessárias à adequada execução contratual, incluindo produção, armazenamento, transporte, acondicionamento, entrega, recebimento, fiscalização e consumo dos gêneros alimentícios perecíveis, observando-se as exigências relativas à manutenção da qualidade, segurança sanitária, rastreabilidade e conservação dos produtos até sua efetiva utilização nas unidades escolares.

4.6. Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente quanto às condições de refrigeração, transporte, validade, acondicionamento e controle de temperatura, garantindo a preservação da integridade e segurança alimentar durante todas as fases de execução do contrato.

4.7. A solução adotada mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, considerando que a Administração Municipal já dispõe de estrutura física, equipamentos, cozinhas escolares, equipe técnica de nutrição e servidores capacitados para execução direta da alimentação escolar, tornando mais vantajosa a aquisição direta dos gêneros alimentícios perecíveis em comparação a outras alternativas analisadas no Estudo Técnico Preliminar.

4.8. As especificações detalhadas dos produtos, quantitativos estimados, condições de fornecimento, critérios de recebimento, exigências técnicas e demais informações necessárias à execução do objeto encontram-se descritas neste Termo de Referência e seus anexos, bem como devidamente fundamentadas no respectivo Estudo Técnico Preliminar.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 DA SUBCONTRATAÇÃO

5.1.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, total ou parcialmente, considerando a natureza dos gêneros alimentícios perecíveis a serem fornecidos, a necessidade de controle direto das condições sanitárias, logísticas e operacionais da execução contratual, bem como a indispensabilidade de rastreabilidade, manutenção da cadeia de frio e responsabilidade integral da contratada quanto à qualidade e segurança alimentar dos produtos entregues.





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

5.1.2. A vedação à subcontratação visa assegurar maior controle da Administração Pública sobre a execução contratual, garantindo uniformidade no fornecimento, padronização das condições de armazenamento e transporte, além da adequada responsabilização da contratada pelo cumprimento das exigências técnicas, sanitárias e operacionais estabelecidas neste Termo de Referência.

5.2 DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

5.2.1. Não será exigida garantia contratual prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando as características do objeto, a natureza comum do fornecimento, a forma de execução contratual e a avaliação de baixa complexidade dos riscos envolvidos, conforme fundamentação constante no Estudo Técnico Preliminar.

5.2.2. A não exigência de garantia contratual também observa os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e competitividade, evitando restrições desnecessárias à participação de fornecedores e preservando a ampla concorrência no procedimento licitatório.

5.3 DA VISTORIA E DILIGÊNCIA TÉCNICA

5.3.1. A Administração Municipal poderá realizar diligências técnicas destinadas à verificação das condições operacionais, sanitárias e estruturais das empresas classificadas provisoriamente em primeiro lugar, nos termos do artigo 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.3.2. As diligências poderão compreender visita técnica aos locais de armazenamento, manipulação, acondicionamento e distribuição dos gêneros alimentícios perecíveis, com a finalidade de verificar a compatibilidade da estrutura operacional da licitante com as exigências previstas neste Termo de Referência.

5.3.3. Durante a diligência poderão ser avaliados, entre outros aspectos:

- a) condições de higiene e organização do estabelecimento;
- b) capacidade de armazenamento dos produtos;
- c) existência e adequação de câmaras frias, freezers e equipamentos de refrigeração;
- d) controle de temperatura e manutenção da cadeia de frio;
- e) condições dos veículos utilizados para transporte dos alimentos;
- f) regularidade sanitária do estabelecimento;
- g) capacidade logística para atendimento simultâneo das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino.

5.3.4. A diligência técnica será realizada por servidores designados pela Secretaria Municipal de Educação, podendo contar com apoio técnico de profissionais da área de nutrição, fiscalização sanitária ou outros setores competentes da Administração Municipal.

5.3.5. A realização de diligência não implicará tratamento diferenciado entre os licitantes, destinando-se exclusivamente à confirmação das informações apresentadas pela empresa e à verificação da exequibilidade da proposta e da capacidade de execução do objeto contratado.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 CONDIÇÕES, LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

6.1.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios perecíveis ocorrerá de forma parcelada, conforme cronograma de entrega elaborado pela Nutricionista Responsável Técnica da Secretaria Municipal de Educação, observadas as necessidades das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino de Francisco Beltrão.

6.1.2. As entregas somente poderão ser realizadas mediante prévio recebimento da Autorização de Fornecimento emitida pelo setor competente da Administração Municipal.

6.1.3. O cronograma de entregas será disponibilizado à contratada por meio do Sistema de Alimentação Escolar, ou outro meio oficial definido pela Secretaria Municipal de Educação, com antecedência mínima de 06 (seis) dias da data prevista para entrega dos produtos.

6.1.4. Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares, incluindo Escolas Municipais, Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), depósito da merenda escolar e demais unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Educação, conforme locais, datas, horários e quantitativos definidos no cronograma de distribuição.

6.1.5. As entregas deverão observar a periodicidade estabelecida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo ocorrer de forma diária, semanal, quinzenal ou mensal, conforme a natureza, perecibilidade, necessidade de consumo e capacidade de armazenamento de cada unidade escolar.

6.1.6. Todos os custos relacionados ao transporte, carga, descarga, frete, combustível, mão de obra, embalagens, conservação térmica e demais despesas logísticas necessárias ao fornecimento correrão exclusivamente por conta da contratada, devendo estar inclusos nos preços apresentados na proposta comercial.

6.1.7. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

6.1.8. Todos os produtos deverão apresentar adequado estado de conservação, acondicionamento, higiene, embalagem, rotulagem, identificação e transporte, contendo obrigatoriamente informações relativas ao nome do produto, marca, peso, lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do órgão de inspeção sanitária, quando aplicável.

6.1.9. Os produtos de origem animal deverão possuir obrigatoriamente registro e inspeção sanitária junto aos órgãos competentes, sendo aceitos produtos com inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), conforme legislação aplicável.

6.1.10. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos adequados, higienizados e compatíveis com a natureza dos produtos, observando-se rigorosamente as condições de conservação e manutenção da cadeia de frio durante todo o transporte e entrega.

6.1.11. As carnes, embutidos e demais produtos refrigerados deverão ser entregues em temperatura entre 0°C e 4°C, enquanto os produtos congelados deverão ser mantidos em temperatura igual ou inferior a -12°C, garantindo-se a integridade, qualidade e segurança sanitária dos alimentos.

6.1.12. Os derivados lácteos deverão ser transportados e entregues sob refrigeração adequada, conforme especificações do fabricante e exigências sanitárias aplicáveis, de forma a preservar suas características nutricionais e microbiológicas.





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

6.1.13. Os produtos panificados deverão ser entregues acondicionados em embalagens adequadas, protegidos contra contaminação, umidade, calor excessivo e danos físicos, respeitando os prazos de validade e as condições de conservação recomendadas pelo fabricante.

6.1.14. Não serão aceitos produtos:

- a) com embalagens violadas, danificadas ou inadequadas;
- b) fora do prazo de validade;
- c) com sinais de descongelamento, deterioração ou contaminação;
- d) com odor, coloração ou textura alterados;
- e) em desacordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência.

6.1.15. Todos os produtos entregues deverão apresentar, no ato do recebimento, no mínimo 70% (setenta por cento) do prazo de validade total estabelecido pelo fabricante, salvo situações excepcionais previamente autorizadas pela Secretaria Municipal de Educação.

6.1.16. Os produtos deverão ser entregues devidamente selecionados, higienizados, embalados, pesados e rotulados, de forma a permitir adequada conferência pelas merendeiras, servidores responsáveis pelo recebimento ou fiscais designados pela Administração Municipal.

6.1.17. Os estabelecimentos responsáveis pelo armazenamento, manipulação ou distribuição dos alimentos deverão observar integralmente as disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, bem como demais normas relativas às Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

6.1.18. Os produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, quantitativas ou sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência serão recusados total ou parcialmente, ficando a contratada obrigada à substituição imediata, sem ônus adicional para a Administração Municipal e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

6.1.19. O descumprimento dos prazos, condições de entrega ou especificações contratuais poderá ensejar aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital, no contrato e demais normas aplicáveis, inclusive advertência, multa, suspensão e eventual rescisão contratual, garantido o contraditório e a ampla defesa.

6.1.20. Os endereços das unidades escolares para entrega dos produtos constarão em relação anexa a este Termo de Referência, podendo ser atualizados pela Secretaria Municipal de Educação durante a execução contratual, conforme necessidade administrativa, abertura de novas unidades ou reorganização da rede municipal de ensino.

6.1.21. Endereços para entrega:

PARA AS ESCOLAS MUNICIPAIS:

1	E.M. FREI DEODATO	RUA GOVERNADOR PARIGOT DE SOUZA, 100- CANGO
2	E.M. BOM PASTOR	RUA MARÍLIA, 1199, BAIRRO LUTHER KING
3	E.M. ANA BOCCHI MACAGNAN	RUA VEREADOR ROMEU LAURO WERLANG, 2414, BAIRRO INDUSTRIAL
4	E.M. MADRE BOAVENTURA	RUA MARECHAL HERMES DA FONSECA, S/N BAIRRO SÃO MIGUEL





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO
Estado do Paraná

5	E.M. N. SRA. DO SAGRADO CORAÇÃO	RUA SIRIEMA S/N, BAIRRO PADRE ULRICO
6	E.M. PROF. M ^a BASSO DELLANI	RUA BAHIA, 66, PRESIDENTE KENNEDY
7	E.M. M ^a HELENA VANDRESEN	RUA GOIÁS, 450, BAIRRO ALVORADA
8	E.M. PROF. RUBENS A. BONATTO	RUA PE. MANOEL DA NOBREGA S/N, BAIRRO CRISTO REI
9	E.M. PROF. PEDRO ALGERI	RUA ELIAS SCALCO, 989, BAIRRO MINIGUAÇU
10	E.M. GERMANO MEYER	RUA SALTO DO LONTRA S/N, BAIRRO MARRECAS
11	E.M. HIGINO A. PIRES NETO	RUA ARDELINO MARTINI S/N, BAIRRO SADIA
12	E.M. XV DE OUTUBRO PROJETO	RUA BREJINHO S/N, BAIRRO JD FLORESTA
13	E.M. XV DE OUTUBRO	RUA CAPINZAL, 424, BAIRRO JARDIM FLORESTA
14	E.M. RECANTO FELIZ (CAIC)	RUA ANGRA DOS REIS COM TAUBATÉ, S/N, BAIRRO PINHEIRINHO
15	E.M. FCO. MANOEL DA SILVA	RUA AURÉLIO BUARQUE DE HOLANDA – KM4 – BAIRRO NOVO MUNDO
16	E.M. DENI L. SCHWARTZ (PONTE NOVA DO COTEGIPE)	ENTREGA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR NAS TERÇAS-FEIRAS
17	E.M. JUSCELINO KUBITSCHKE (RIO TUNA)	ENTREGA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR NAS TERÇAS-FEIRAS ATÉ ÀS 08 HORAS
18	E.M. BASÍLIO TIECHER (KM 20)	ENTREGA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR NAS TERÇAS-FEIRAS ATÉ ÀS 08 HORAS
19	E.M. N. SRA. DE FATIMA (NOVA CONCÓRDIA)	ENTREGA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR NAS TERÇAS-FEIRAS ATÉ ÀS 08 HORAS
20	E.M. EPITÁCIO PESSOA (SEÇÃO JACARÉ)	ENTREGA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR NAS TERÇAS-FEIRAS ATÉ ÀS 08 HORAS
21	E.M. IRMÃO CIRILO (ASSENTAMENTO MISSÕES)	ENTREGA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR NAS TERÇAS-FEIRAS ATÉ ÀS 08 HORAS
22	E.M. PARIGOT DE SOUZA (JACUTINGA)	ENTREGA NO DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR NAS TERÇAS-FEIRAS ATÉ ÀS 08 HORAS
23	DEPÓSITO DA MERENDA ESCOLAR	RUA ANTONIO CARNEIRO NETO ESQ NITEROI, 522 ALVORADA
24	APAE – ASSOC. PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	CHÁCARA DA APAE NA COMUNIDADE ÁGUA BRANCA
25	CEMAEM	RUA NITERÓI, 468, ALVORADA

PARA OS CENTROS DE EDUCAÇÃO INFANTIL:

1	CMEI IVANIR ALBUQUERQUE	RUA PRUDENTE ALBUQUERQUE, 201 BAIRRO CRISTO REI
2	CMEI PEQUENO PRÍNCIPE	RUA SÃO MARCOS, 123, BAIRRO DA CANGO
3	CMEI MARLI ABDALA	RUA BARRA MANSA, S/N, BAIRRO PINHEIRINHO
4	CMEI SONHO MEU	RUA ANGRA DOS REIS, S/N – B. PINHEIRINHO – CAIC
5	CMEI DIVA S. MARTINS	RUA SIRIEMA, S/N – BAIRRO PADRE ULRICO
6	CMEI IDALINO RINALDI	RUA ARDELINO MARTINI, S/N – BAIRRO SADIA



MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

7	CMEI DELFO JOÃO FREGONESE	RUA CAMPO LARGO, S/N – BAIRRO INDUSTRIAL
8	CMEI HERBERT DE SOUZA	RUA BEIJA FLOR, S/N – CJT ESPERANÇA, BAIRRO PADRE ULRICO
9	CMEI INFANTIL NICE BRAGA	RUA DAS GAIVOTAS, S/N, BAIRRO MINIGUAÇU
10	CMEI CARROSSEL	RUA X DE OUTUBRO, S/N, BAIRRO SÃO MIGUEL
11	CMEI ZELIR VETORELLO	RUA PIRATUBA, 141, BAIRRO JARDIM FLORESTA
12	CMEI MUNDO ENCANTADO	RUA TABAJARA, ESQUINA COM AGUINALDO SILVA, S/N, BAIRRO NOVO MUNDO
13	CMEI NANCY PINTO DE MORAIS	RUA ANTONIO CARNEIRO NETO, S/N, BAIRRO ALVORADA
14	CMEI DALVA PAGGI CLAUS	RUA MANDAGUARI, 230, BAIRRO LUTHER KING
15	CMEI CANTINHO DO CÉU	RUA SALTO DO LONTRA, S/N, BAIRRO MARRECAS
16	CMEI CARMEN VARGAS VANIN	RUA ODÓSIO DALLA MARIA, S/N, BAIRRO CANTELMO
17	CMEI LUIS CARLOS SANTOS DA SILVA	TRAVESSA ALEGRETE, 99, BAIRRO SEMINÁRIO
18	CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL AQUARELA	RUA RIO GRANDE DO SUL, 785, CENTRO
19	CMEI ARCO IRIS	RUA NITEROI, 522, ALVORADA
20	CMEI PETER PAN	RUA SERGIPE, 1047, BAIRRO NOSSA SENHORA APARECIDA
21	CMEI NOVO	RUA PERNAMBUCO, Nº1212, BAIRRO INDUSTRIAL

6.2 ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA DO(S) BEM(NS)

6.2.1. Aplica-se aos produtos fornecidos a garantia legal prevista na Lei Federal nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, especialmente quanto à qualidade, adequação, conservação, segurança, integridade e conformidade dos gêneros alimentícios entregues.

6.2.2. A contratada será responsável pela substituição imediata dos produtos que apresentarem vícios, defeitos, inadequações, deterioração, irregularidades sanitárias ou desconformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, independentemente da aplicação das penalidades administrativas cabíveis.

6.2.3. A substituição dos produtos recusados deverá ocorrer em prazo compatível com a urgência do abastecimento da alimentação escolar, de forma a não comprometer a execução regular das refeições fornecidas aos estudantes da Rede Municipal de Ensino.

6.3 DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

6.3.1. O recebimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma provisória no ato da entrega, mediante conferência preliminar dos quantitativos, das embalagens, das condições de transporte e da integridade aparente dos produtos.

6.3.2. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações constantes neste Termo de Referência, incluindo análise das condições sanitárias, qualidade, validade, temperatura, acondicionamento e demais exigências contratuais.

6.3.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando entregues em desacordo com as especificações técnicas, exigências sanitárias, padrões de qualidade ou condições estabelecidas neste Termo de Referência, hipótese em que a contratada deverá promover a substituição imediata, sem ônus para a Administração Municipal.





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

6.3.4. A recusa dos produtos não justificará atraso no cronograma regular de fornecimento, permanecendo a contratada obrigada ao cumprimento dos prazos e condições estabelecidos contratualmente.

6.3.5. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil, administrativa e sanitária da contratada pela qualidade, segurança e adequação dos produtos fornecidos, nem a obrigação de reparar vícios, defeitos ou irregularidades posteriormente constatadas.

7. GESTÃO DO CONTRATO

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

7.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3 As comunicações entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4 A CONTRATADA deverá indicar preposto, durante o período de vigência, para representá-la sempre que for necessário.

7.5 A inadimplência da CONTRATADA em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração Municipal a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

7.6 A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do CONTRATANTE não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes, responsabilizando-se esta quanto a quaisquer irregularidades resultantes de imperfeições técnicas ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, as quais não implicarão corresponsabilidade do CONTRATANTE ou do servidor designado para a fiscalização.

7.7 Ao CONTRATANTE não caberá qualquer ônus pela rejeição dos produtos considerados inadequados pelo fiscal. Qualquer serviço, material e/ou componente ou parte do mesmo, que apresente defeitos, vícios ou incorreções, enquanto perdurar a vigência da garantia de responsabilidade civil prevista no ordenamento jurídico, deverá ser prontamente refeito, corrigido, removido, reconstruído e/ou substituído pela CONTRATADA, livre de quaisquer ônus financeiros para o CONTRATANTE.

7.8 Entende-se por defeito, vício ou incorreção oculta aquele resultante da má execução ou má qualidade de materiais empregados e/ou da aplicação de material em desacordo com as normas e/ou prescrições da ABNT, especificações e/ou memoriais, não se referindo aos defeitos devidos ao desgaste normal de uso, sendo que correrão por conta da CONTRATADA as despesas relacionadas com a correção, remoção e/ou substituição do material rejeitado.

7.9 A **GESTÃO** do presente contrato ficará a cargo da Secretária Municipal de Educação, Senhora Rosa de Fátima Fiorentin Vandresen, inscrito(a) no CPF/MF sob o nº 581.056.709-68 e portador(a) do RG nº 4.226.566-7.





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

7.10 A **FISCALIZAÇÃO** da execução do presente contrato será exercida pela Servidora Terezinha Brandão, da Secretaria Municipal de Educação, Telefone (46) 3523-7758, e-mail: depositomerenda2018@outlook.com.

7.11 DAS ATRIBUIÇÕES DO GESTOR DO CONTRATO:

- a) O Gestor do Contrato coordenará a atualização do processo de execução e fiscalização do Contrato acompanhando os registros realizados por todos os fiscais das ocorrências e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência.
- b) O Gestor do Contrato é responsável pelo encaminhamento dos documentos necessários para o empenho de despesa e pagamento, e indicará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa de acordo com eventuais apontamentos da fiscalização administrativa do Contrato.
- c) O Gestor do Contrato emitirá os Atestados de Capacidade Técnica eventualmente solicitados pela CONTRATADA relativos ao objeto deste Contrato, contendo a avaliação realizada pelos fiscais técnicos e administrativos quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela CONTRATADA, com menção ao seu desempenho na execução contratual e a eventuais penalidades aplicadas.
- d) O Gestor do Contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização da CONTRATADA para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela Comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021 e designada pela autoridade superior.
- e) O Gestor do Contrato deverá manifestar anuência em relação aos pedidos de aditivos contratuais, após parecer técnico dos fiscais, bem como acompanhar a emissão dos termos e registros de recebimento provisório e definitivo dos produtos fornecidos, observadas as disposições deste Termo de Referência e da Lei nº 14.133/2021.

7.12 DAS ATRIBUIÇÕES DA FISCALIZAÇÃO

- a) O fiscal verificará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, e a formalização de aditivos relativos ao prazo de vigência do Contrato, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- b) Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao Gestor do Contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- c) O fiscal comunicará ao Gestor do Contrato, em tempo hábil, o término da vigência do Contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva prorrogação contratual.
- d) O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

8. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

8.1 RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1.1 Efetivada a entrega, o objeto será recebido:

- a) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação concomitante da conformidade do material com as exigências deste instrumento;
- b) Definitivamente, pelo gestor do Contrato, mediante termo hábil, após verificação do relatório detalhado e da documentação apresentada pelos fiscais do Contrato.

8.1.2 Constatadas irregularidades no material recebido, o MUNICÍPIO poderá:

- a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis, manifestando-se o gestor motivadamente sobre o assunto, cabendo ao FORNECEDOR/PRESTADOR providenciar a substituição em





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito;

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, devendo o FORNECEDOR/PRESTADOR fazê-lo em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.1.3 Ao MUNICÍPIO não caberá qualquer ônus pela rejeição de materiais considerados inadequados pelo gestor.

8.1.4 Independentemente da aceitação, o FORNECEDOR/PRESTADOR garantirá a qualidade do produto fornecido pelo prazo estabelecido na respectiva garantia.

8.2 PAGAMENTO DO OBJETO

8.2.1 Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, acompanhada pela nota de empenho, devidamente assinada pelo fiscal designado pelo CONTRATANTE e acompanhada ainda das CND's FGTS, TRABALHISTA e FEDERAL e após o recebimento definitivo do objeto, através de transferência eletrônica para a conta bancária da CONTRATADA indicada pela mesma.

8.1.2 Caberá à CONTRATADA apresentar, juntamente com a nota fiscal, os comprovantes atualizados de regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sob pena de aplicação das penalidades previstas na Cláusula Nona.

8.2.3 As eventuais despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças ou agências são de responsabilidade da CONTRATADA.

8.2.4 Havendo vício a reparar em relação à nota fiscal apresentada ou em caso de descumprimento pela CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades pertinentes ao do Contrato, o prazo de pagamento poderá ser suspenso até que haja reparação do vício ou adimplemento da obrigação.

8.2.5 Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo CONTRATANTE, 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, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano.

8.2.6 O CONTRATANTE efetuará o desconto dos impostos do valor contratado, conforme legislação vigente.

8.2.7 A CONTRATADA deverá manter durante toda a vigência do Contrato as condições de habilitação especificadas no edital.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, adotando-se como critério de





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

julgamento o menor preço por item, observadas as exigências, especificações técnicas e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no respectivo edital.

9.1.2. A adoção do critério de julgamento por item mostra-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa, considerando a natureza divisível do objeto e a possibilidade de participação de fornecedores especializados em diferentes segmentos de gêneros alimentícios perecíveis, promovendo maior competitividade e ampliação da disputa entre os licitantes.

9.1.3. O julgamento individualizado dos itens permitirá à Administração Municipal obter propostas mais vantajosas para cada produto, favorecendo a economicidade da contratação, sem prejuízo da qualidade, regularidade e eficiência do fornecimento destinado à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Francisco Beltrão.

9.1.4. As propostas apresentadas deverão contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução contratual, incluindo despesas com transporte, armazenamento, refrigeração, embalagens, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas incidentes sobre o fornecimento dos produtos.

9.1.5. Somente serão classificadas as propostas que atenderem integralmente às especificações técnicas, condições sanitárias, requisitos de qualidade, exigências operacionais e demais critérios previstos neste Termo de Referência e no edital da licitação.

9.1.6. A Administração poderá realizar diligências destinadas à verificação da exequibilidade das propostas, da compatibilidade dos preços ofertados com os valores de mercado e da capacidade operacional da licitante para execução do objeto, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.1.7. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) apresentarem preços inexequíveis ou excessivamente elevados em relação ao valor estimado da contratação;
- b) estiverem em desacordo com as especificações técnicas estabelecidas;
- c) contiverem vícios, inconsistências ou irregularidades insanáveis;
- d) deixarem de atender às exigências previstas no edital e neste Termo de Referência.

9.1.8. A seleção da proposta vencedora observará os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, economicidade, eficiência, planejamento e busca da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conforme disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2 AMOSTRA

9.2.1 Poderá ser solicitada à primeira classificada, sob pena de desclassificação, amostra correspondente a 1 (uma) unidade do produto ofertado, a ser entregue no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da convocação, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado.

9.2.2 O prazo de entrega da amostra estabelecido acima poderá ser excepcionalmente dilatado desde que haja solicitação formal da licitante convocada, via e-mail, em razão de fato relevante e superveniente devidamente comprovado.

9.2.3 A análise das amostras será realizada pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação que verificará se os produtos ofertados atendem às especificações mínimas e ao padrão de qualidade, conforme tabela descritiva de itens.





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

9.2.4 As amostras deverão ser entregues devidamente identificadas, em quantidade suficiente para os testes de qualidade, no Setor de Alimentação da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Rua Octaviano Teixeira dos Santos, nº. 382, Francisco Beltrão/PR.

9.2.5 Caso as amostras da melhor proposta sejam reprovadas, será convocada para apresentação de amostras a licitante subsequente classificada e, assim, sucessivamente.

9.2.6 As amostras aprovadas permanecerão em poder do MUNICÍPIO até a entrega definitiva do objeto licitado, com vistas à avaliação da conformidade entre a amostra aprovada e o material efetivamente entregue.

9.2.7 As amostras não perecíveis fornecidas serão devolvidas na forma em que se encontrem após os testes, sem responsabilidade para o MUNICÍPIO, devendo ser retiradas em até 20 (vinte) dias corridos, contados do recebimento definitivo do primeiro lote fornecido ao Município, independente de comunicação, ficando a cargo do fornecedor a retirada e os custos para a devolução das amostras.

9.2.8 Decorrido o prazo estabelecido no item anterior, as amostras não poderão ser reclamadas, reservando-se ao MUNICÍPIO o direito de encaminhá-las para destruição.

9.2.9 Vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste edital.

9.3 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

9.3.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.
- d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede.
- e) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.
- f) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.3.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- f) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante.

10. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES

10.1 DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- a) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR/PRESTADOR, de acordo com o Contrato e seus anexos;
- b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- c) Notificar o FORNECEDOR/PRESTADOR, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato e o cumprimento das obrigações pelo FORNECEDOR/PRESTADOR;
- e) Efetuar o pagamento ao FORNECEDOR/PRESTADOR do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento e no Termo de Referência;
- f) Aplicar ao FORNECEDOR/PRESTADOR as sanções previstas na Lei e neste Contrato;
- g) Providenciar a adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo FORNECEDOR/PRESTADOR;
- h) Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente instrumento, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- i) O MUNICÍPIO terá o prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, a contar da conclusão da instrução do requerimento, para decidir sobre todas as solicitações do FORNECEDOR/PRESTADOR, inclusive pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- j) Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
- k) O MUNICÍPIO não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo FORNECEDOR/PRESTADOR com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do FORNECEDOR, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- l) Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos ou serviços executados provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- m) Comunicar o FORNECEDOR/PRESTADOR por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto executado, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- n) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do FORNECEDOR/PRESTADOR, através de comissão/servidor especialmente designado.

10.2 DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

- a) Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, se for o caso, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90);





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

- c) Comunicar ao MUNICÍPIO, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega ou execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do Contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do Contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- f) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução deste instrumento pelo MUNICÍPIO, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- g) Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o FORNECEDOR/PRESTADOR deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do Contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os documentos de prova de regularidade especificados no Parágrafo Primeiro da Cláusula Quarta;
- h) Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao MUNICÍPIO e não poderá onerar o objeto do Contrato;
- i) Comunicar ao fiscal do Contrato, imediatamente, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto deste instrumento;
- j) Paralisar, por determinação do MUNICÍPIO, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- k) Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- l) Cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em Lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133/2021);
- m) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do Contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133/2021);
- n) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- o) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto deste instrumento, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021;
- p) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do MUNICÍPIO;
- q) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste Contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- r) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709/2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste Contrato;
- s) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

- t) Submeter previamente, por escrito, ao MUNICÍPIO, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- u) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o FORNECEDOR/PRESTADOR que:

- a) Der causa à inexecução parcial do Contrato;
- b) Der causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) Der causa à inexecução total do Contrato;
- d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto deste instrumento sem motivo justificado;
- e) Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do Contrato;
- f) Praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao FORNECEDOR/PRESTADOR que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o FORNECEDOR/PRESTADOR der causa à inexecução parcial do Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa:

1. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
 - 1.a. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza o MUNICÍPIO a promover o cancelamento do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” até “h” do caput desta Cláusula, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
3. Compensatória, para a inexecução total do Contrato prevista na alínea “c” do caput desta Cláusula, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
4. Compensatória, para infração descrita na alínea “b” do caput desta Cláusula, a multa será de 15% (quinze por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.
5. Compensatória, para a infração descrita na alínea “a” do caput desta Cláusula, a multa será de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.
6. Compensatória, para infrações descritas na alínea “d” do caput desta Cláusula, a multa será de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor do Contrato.

11.3 A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao MUNICÍPIO (art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021).



MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

11.4 Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021), sendo que a somatória das multas previstas acima não poderá ultrapassar ao percentual de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

11.5 Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do FORNECEDOR/PRESTADOR no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo MUNICÍPIO ao FORNECEDOR/PRESTADOR, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.7 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a diferença da multa não descontada das faturas devidas pelo MUNICÍPIO ao FORNECEDOR/PRESTADOR poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.8 Se os valores das faturas forem insuficientes ou inexistentes, fica o FORNECEDOR/PRESTADOR obrigado a recolher a importância de multa aplicada no prazo de 30 (trinta) dias, contados da comunicação oficial.

11.9 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao FORNECEDOR/PRESTADOR, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.10 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes, como o caráter educativo da pena e a reincidência de transgressões por parte do FORNECEDOR/PRESTADOR;
- d) Os danos que dela provierem para o MUNICÍPIO;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.11 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.12 A personalidade jurídica do FORNECEDOR/PRESTADOR poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste instrumento ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o FORNECEDOR/PRESTADOR, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13 O MUNICÍPIO deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), conforme art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021, assim como as sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE-PR).

11.14 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto estão indicados no parecer contábil do setor competente e são oriundos da seguinte Fonte: 107 – SALÁRIO EDUCAÇÃO/ 1042 – PNAE, oriundos de verbas da Secretaria Municipal de Educação.

13. DA ASSINATURA DO CONTRATO

13.1 Homologada a licitação, a licitante vencedora será convocada para assinar o contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis de sua convocação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas em edital.

13.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da licitante vencedora durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

13.3 O MUNICÍPIO enviará o contrato para assinatura da licitante via plataforma digital 1Doc, que deverá assiná-lo no prazo previsto no item 13.1.

13.4 Será permitida a assinatura eletrônica do contrato mediante uso da certificação digital ICP Brasil, caso o representante legal da licitante a possua, no mesmo prazo indicado no item 13.1.

13.5 Caso a licitante vencedora convocada não realize a assinatura do contrato no prazo estabelecido no item 13.1, será facultado à Administração, através do Pregoeiro, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, observando-se o disposto nos §§ 2º e 4º do art. 90 da Lei nº 14.133/2021.

13.6 Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se a licitante vencedora mantém as condições de habilitação e, ainda, se atende ao disposto no § 4º do art. 91 da Lei nº 14.133/2021.

14. SOLICITAÇÃO E ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

- Data de elaboração: 19/05/2026
- Solicitado por: Secretaria Municipal de Educação e Cultura
- Nome do elaborador: Döuglas Godinho

15. AUTORIZAÇÃO





MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

Estado do Paraná

15.1. Com fundamento nas informações técnicas, administrativas e jurídicas constantes neste Termo de Referência, fica autorizada a instauração e tramitação do competente procedimento licitatório destinado à contratação de empresa(s) para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis destinados à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino de Francisco Beltrão.

15.2. Fica autorizado o Departamento de Licitações e Contratos a adotar as providências necessárias para processamento da licitação, elaboração do instrumento convocatório e prática dos demais atos administrativos pertinentes à condução do certame, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, regulamentos municipais aplicáveis e demais normas pertinentes.

15.3. Fica igualmente autorizado o Pregoeiro oficialmente designado por Portaria Municipal, nos termos do artigo 8º da Lei Federal nº 14.133/2021, a conduzir o procedimento licitatório, praticando todos os atos necessários ao regular processamento do certame até sua conclusão.

15.4. Autoriza-se, ainda, a utilização de assinatura digitalizada ou assinatura eletrônica do Prefeito Municipal no edital, contrato, anexos e demais documentos integrantes do procedimento licitatório, observadas as disposições legais e regulamentares aplicáveis.

Francisco Beltrão, 19/05/2026.

Rosa de Fátima Fiorentin Vandresen
Sec. Mun. de Educação

Antonio Pedron
Prefeito Municipal





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 958E-8D3D-5030-0F35

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSA DE FATIMA FIORENTIN VANDRESEN (CPF 581.XXX.XXX-68) em 21/05/2026 08:44:10

GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



ANTONIO PEDRON (CPF 196.XXX.XXX-49) em 22/05/2026 07:37:57 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://franciscobeltrao.1doc.com.br/verificacao/958E-8D3D-5030-0F35>