



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

EDITAL DE PE 073/2023

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura:

Nilton Aparecido Bobato – **Secretário Municipal da Administração**



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 073/2023

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS, COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEI COMPLEMENTAR Nº 147, DE 07 DE AGOSTO DE 2014; E COM MARGEM DE PREFERÊNCIA ÀS LICITANTES LOCALIZADAS NO MUNICÍPIO DE FOZ DO IGUAÇU, NOS PERCENTUAIS NA FORMA DO ART. 4º, INCISOS I a V DO DECRETO MUNICIPAL Nº 30.699/2022.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 26.455/2023

OBJETO: Seleção de propostas para futura AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (carnes, leite, frios, pães, frutas e verduras) destinados à Alimentação Escolar nas Escolas Municipais, Centros de Educação Infantil, Entidades Filantrópicas e Centros Escola Bairro atendidos pela Secretaria Municipal da Educação, no período de 12 (doze) meses, conforme especificações contidas no edital e seus anexos.

O valor máximo total da presente licitação é sigiloso, devido às oscilações de mercado, nos termos do art. 15 do Decreto 10.024/2019, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da sessão de lances;

DATAS RELATIVAS AO CERTAME

- **Pedidos de esclarecimentos:** até 3 (três) úteis antes da data de abertura;
- **Impugnações:** até 3 (três) úteis antes da data de abertura;
- **Recebimento das propostas:** até as 08:30 horas do dia **07/06/2023**;
- **Abertura e avaliação das propostas:** dia **07/06/2023**, a partir das 08:30 horas;
- **Início da sessão pública / lances:** dia **07/06/2023**, às 08:00 horas e 30 minutos.

ENDEREÇOS:

PREGOEIRO: Dirlei Clóvis Schulz

WhatsApp (45) 3521-1377 – dirlei.dcs@pmfi.pr.gov.br – dirlei.dcs@gmail.com

Horário de expediente: das 07h30 às 13h30.

Praça Getúlio Vargas, nº 280 – Foz do Iguaçu – PR.

Acesso identificado no link – <https://www.gov.br/compras/pt-br/>

DOS ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL

Integram este Edital, como se nele estivessem transcritos, os anexos abaixo relacionados, dispostos na seguinte ordem:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Modelo de Proposta Comercial;
- Anexo III – Modelo de declaração anticorrupção
- Anexo IV – Minuta da ata de Registro de Preços
- Anexo V - Instrução Normativa Nº 01/2022.
- Anexo VI - Decreto Municipal nº 30.699/2022

Todas as declarações exigidas serão retiradas diretamente pelo sistema www.gov.br/compras/pt-br/, exceto a do anexo III - declaração anticorrupção.

PREÂMBULO



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

O Município de Foz do Iguaçu - PR, com sede na Praça Getulio Vargas nº 260 - CEP 85851-340 torna público para conhecimento de todos os interessados, que no dia e hora indicadas, será realizada licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será regido pela Lei Federal N.º 10.520, de 17/07/2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 19.302 de 04 de dezembro de 2009, Decreto Municipal nº 18.718 de 26 de fevereiro de 2009, **Decreto Municipal nº 30.699/2022¹**, com aplicação subsidiária da Lei Federal N.º 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, em especial, da Lei Complementar nº 147/2014 com as alterações posteriores, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente Edital.

1. DAS DISPOSIÇÕES E RECOMENDAÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases;
- 1.1. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, denominado Pregoeiro mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Órgão Provedor do Sistema, através do site www.comprasnet.gov.br.
- 1.2. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar em até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, preferencialmente pelos e-mail dirlei.dcs@pmfi.pr.gov.br – dirlei.dcs@gmail.com ou através de correspondência dirigida ao endereço constante no preâmbulo do Edital.
- 1.3. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Edital, devendo, neste caso, protocolar pedido até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para a abertura da licitação.
- 1.4. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos e impugnações no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, as respostas serão inseridas no sistema eletrônico www.comprasnet.gov.br para conhecimento de todos os interessados;
- 1.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame;
- 1.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação;

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

¹ Regulamenta a margem de preferência para micro empresas e empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sediados localmente nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da Administração Municipal.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 2.1. Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo, nos seguintes termos:
- 2.2. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, os licitantes que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
 - 2.2.1. Empresas suspensas de participar de licitação e impedido de contratar com o Município de Foz do Iguaçu, durante o prazo da sanção aplicada;
 - 2.2.2. Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
 - 2.2.3. Empresa impedida de licitar e contratar com o Município de Foz do Iguaçu, durante o prazo da sanção aplicada;
 - 2.2.4. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art.72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/98;
 - 2.2.5. Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;
 - 2.2.6. Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93. Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
 - 2.2.7. Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
 - 2.2.8. Empresa que se encontre em processo de falência;
 - 2.2.9. Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 2.3. **Cota Exclusiva** – no valor de até R\$ 80.000,00, exclusiva para as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.
- 2.4. **Cota Reservada** – as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014;
- 2.5. **Cota Principal** – os interessados que atendam aos requisitos do edital;
- 2.6. Considerando o valor de referência do edital, será concedida margem de preferência às licitantes localizados no Município de Foz do Iguaçu, nos percentuais na forma do art. 4º, incisos I a V, conforme Decreto Municipal nº 30.699/2022 (ANEXO VI);



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 2.7. Para comprovação da sede local e aplicação da margem de preferência, previsto no Decreto Municipal nº 30.699/2022, encerrada a sessão de lances, a empresa licitante, deverá enviar e-mail ao Pregoeiro dentro do prazo de 30 (trinta) minutos, após notificação via chat no [compras.gov](https://compras.gov.br);
- 2.8. A margem de preferência obedecerá aos seguintes critérios nesse edital:
- 2.8.1. Item até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a margem de preferência será de 10% (dez por cento) do melhor preço válido por item/grupo;
- 2.8.2. Item de R\$ 80.001,00 (oitenta mil e um reais) até R\$ 1.300.000,00 (um milhão e trezentos mil reais), a margem de preferência será de 7% (sete por cento) do melhor preço válido por item/grupo;
- 2.8.3. Item de R\$ 1.300.001,00 (um milhão, trezentos mil e um reais), até R\$ 3.660.000,00 (três milhões seiscentos e sessenta mil reais), a margem de preferência será de 5% (cinco por cento) do melhor preço válido por item/grupo;
- 2.9. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no **modelo I** para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar o seu regime de tributação para efeitos de tratamento diferenciado e favorecido nos termos da Lei Complementar 123/2006.
- 2.10. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;
- 2.11. A validade da proposta será de no mínimo **60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

3. DO OBJETO

- 3.1. Consta do **Anexo I** deste Edital a especificação completa do objeto:
- 3.1.1. Termo de Referência.
- 3.1.2. **Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no Edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, "SIASG" OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.**

4. DA CONDUÇÃO DO CERTAME PELO MUNICÍPIO

- 4.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- I. Conduzir a sessão pública;



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- II. Receber, examinar e decidir as impugnações e os pedidos de esclarecimentos ao edital e aos anexos, além de poder requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração desses documentos;
 - III. Verificar a conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no edital;
 - IV. Coordenar a sessão pública e o envio de lances;
 - V. Verificar e julgar as condições de habilitação;
 - VI. Sanear erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação e sua validade jurídica;
 - VII. Receber, examinar e decidir os recursos e encaminhá-los à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
 - VIII. Indicar o vencedor do certame;
 - IX. Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
 - X. Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
 - XI. Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade competente e propor a sua homologação.
- 4.2. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão.
 - 4.3. Caberá à equipe de apoio auxiliar o pregoeiro nas etapas do processo licitatório.
- 5. DO CREDENCIAMENTO**
- 5.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.
 - 5.2. As empresas não cadastradas no SICAF, que tiverem interesse em participar do presente PREGÃO, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação de acordo com as orientações que seguem no link: <https://www.gov.br/compras/pt-br/sistemas/sicaf-100-digital>, até o terceiro dia útil a data do recebimento das propostas;
 - 5.3. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.
 - 5.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 5.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 5.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 5.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

6. DOS PROCEDIMENTOS NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 6.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site www.comprasnet.gov.br.
- 6.2. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário e limite estabelecidos. Obs. a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.comprasnet.gov.br.
- 6.3. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 6.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 6.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 6.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.7. **O fornecedor deverá remeter (anexar), no prazo estabelecido no edital, exclusivamente via sistema eletrônico, todos os documentos de habilitação e a proposta de preço e, quando necessários, os documentos complementares**

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de preços com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecido para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação;
- 7.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;
- 7.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;
- 7.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 7.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 7.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta;
- 7.7. Os documentos que compõem a proposta de preços e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances;
- 7.8. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital;

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.comprasnet.gov.br, os documentos de habilitação exigidos no edital e a proposta inicial até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 8.2. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 8.3. A proposta inicial deverá ser digitada em campo próprio no sistema eletrônico, e deverá conter a descrição do objeto, marca/modelo(s) ofertada(s) quando solicitada(s), e o preço total do item/grupo, conforme indicado no Edital.
- 8.4. Caso o produto ofertado seja de fabricação/marca própria, preencher os referidos campos com as informações "FABRICAÇÃO PRÓPRIA" e/ou "MARCA PRÓPRIA", a fim de não identificar o licitante.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 8.5. A inserção da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 8.6. O não envio da documentação solicitada no item 7.1 acarretará na desclassificação do licitante.
- 8.7. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.8. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 8.9. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 8.10. **Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.**
- 8.11. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9. DAS EXIGÊNCIAS DA PROPOSTA COMERCIAL

- 9.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 9.2. **A proposta de preços inicial** deverá ser digitada em campo próprio no sistema eletrônico no portal www.comprasnet.gov.br, devendo conter:
 - 9.2.1. Preço **unitário do item**, com até quatro casas decimais após a vírgula;
 - 9.2.2. Não é obrigatório o anexo da proposta inicial em PDF no sistema eletrônico.
- 9.3. **A proposta de preços final** deverá ser encaminhada em PDF em campo próprio no sistema eletrônico no portal www.comprasnet.gov.br, **NO PRAZO DE ATÉ 02 (DUAS) HORAS**, a contar do encerramento da sessão pública de lances no sistema eletrônico, **sob pena de inabilitação**, devendo conter:
 - 9.3.1. Preço unitário e total do(s) item(ns) e grupos(s), com até duas casas decimais após a vírgula;
 - 9.3.2. Marca/modelo/fabricante (quando solicitada)– (Observar o sub-item 8.4);
 - 9.3.3. Descrição detalhada do objeto;
 - 9.3.4. Conter as condições de pagamento em conformidade com o Edital, sendo que a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital;
 - 9.3.5. Prazo de validade da proposta: 60 dias, sendo que a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 9.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 9.5. É vedada a identificação do licitante antes do término da fase competitiva, sendo PROIBIDO o envio da documentação de habilitação e/ou proposta inicial para o e-mail do pregoeiro, sob qualquer justificativa.
- 9.6. Será desclassificada a proposta que estiver elaborada em desacordo com os termos deste edital, que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente ou que contenha preços excessivos ou manifestamente inexeqüíveis, preços simbólicos ou irrisórios.
- 9.7. Não será aceita cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei.
- 9.8. Os tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais e parafiscais que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do objeto da licitação, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária.
- 9.9. O licitante declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os custos, emolumentos, encargos, inclusive sociais, contribuições fiscais e parafiscais, bem como os tributos incidentes sobre a compra dos materiais, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação.

10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- 10.3. Previamente à etapa de abertura de propostas, o licitante deverá certificar-se de que sua proposta foi inserida ou digitada corretamente no sistema, cuja visualização possa ser realizada tanto pelos demais licitantes como pelo Pregoeiro. A não visualização pelo Pregoeiro, independentemente da razão, será considerada como não inserida, acarretando na desclassificação do licitante.
- 10.4. Também será desclassificada a proposta que **identifique** o licitante.
- 10.5. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 10.6. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.7. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.8. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

- 10.9. O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.
- 10.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **dez minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **dois minutos** do período de duração da sessão pública.
- 10.13. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **dois minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lance(s) enviado(s) nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.14. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 10.15. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o Pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 10.16. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 10.17. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.
- 10.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 10.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a **dez minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas **vinte e quatro horas** da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 10.21.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 10.22.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema eletrônico, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.23.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 10.24.** A licitante que ofertar o menor valor global para um lote terá registrado somente o valor unitário de cada item, podendo ao final da disputa reduzir os valores nos itens em que se faça necessário uma eventual negociação com o pregoeiro.
- 10.25.** Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante às sanções administrativas constantes deste Edital.

11. NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA

- 11.1.** O sistema informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 11.2.** O Pregoeiro deverá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.
- 11.3.** O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie via sistema a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

12. DO JULGAMENTO

- 12.1.** Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**, cujo observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 12.2.** Se a melhor proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 12.3.** Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 13.1.** Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 13.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 13.3.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 13.4.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” ou outro meio do sistema eletrônico a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 13.5.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 13.6.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 13.7.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

14. DA VERIFICAÇÃO DE IMPEDIMENTOS E HABILITAÇÃO

- 14.1.** Encerrada a etapa de lances da sessão pública, da negociação e a análise da proposta, o pregoeiro irá analisar a documentação de habilitação do licitante detentor da melhor proposta.
- 14.2.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
 - 14.2.1.** SICAF;
 - 14.2.2.** Consulta de Impedidos de Licitar do TCE/PR.
- 14.3.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 14.4. Será inabilitado o licitante que possua restrição/impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública no âmbito deste Município ou, ainda, que tenha sido declarado inidôneo, independentemente do âmbito ou esfera do órgão que tenha aplicado a sanção.
- 14.5. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 14.6. A possível tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 14.7. O licitante poderá ser convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 14.8. Constatado o descumprimento das condições de participação, o Pregoeiro inabilitará o licitante.
- 14.9. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos Arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 14.10. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica.
- 14.11. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, sob pena de inabilitação.
- 14.12. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 14.13. A verificação, pelo Pregoeiro, nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 14.14. A declaração do vencedor acontecerá no momento posterior à fase de análise da documentação de habilitação.
- 14.15. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

15. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

15.1. São documentos obrigatórios à habilitação neste certame:

- I. Ato constitutivo, estatuto ou **contrato social** (*última alteração ou a consolidação*) em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e acompanhado, no caso de sociedades por ações, dos documentos



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

de eleição de seus atuais administradores.

- II. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício.
- III. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país.
- IV. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- V. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, municipal ou do Distrito Federal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual
- VI. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- VII. Prova de regularidade relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida conforme Portaria Conjunta RFB / PGFN nº.1.751 de 02/10/2014.
- VIII. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos e Tributos Estaduais, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- IX. Prova de regularidade junto a Justiça do Trabalho mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos trabalhistas instituídos por lei;
- X. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos e Tributos Municipais, expedida pela Secretaria de Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede da proponente;
- XI. Licença sanitária da proponente ou Comprovação da isenção;
- XII. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação;
 - a) Havendo dúvidas quanto a regularidade ou inconsistências dos atestados, o Pregoeiro realizará diligência para verificação destes, ou exigir outros documentos para comprovação (Contrato de Fornecimento e/ou Nota Fiscal), na forma prevista no artigo 43, §3º da Lei 8.666/93.
- XIII. Certidão negativa de falência, expedida pelo Distribuidor Judicial competente da sede da licitante;
 - a) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação;

- 15.2. Caso os documentos de habilitação não mencionem o prazo de validade e/ou validação, será considerado o prazo de **12 meses após a emissão**, conforme previsão do sistema **compras gov**;
- 15.3. O licitante disponibilizará, quando solicitado pelo Pregoeiro em diligência, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, notas fiscais, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- 15.4. **Todas as declarações exigidas serão retiradas diretamente do sistema www.comprasnet.gov.br**, exceto a do anexo III - declaração anticorrupção que deverá ser inserida juntamente com os outros documentos ou enviada juntamente com a proposta ajustada;
- 15.5. Caso os documentos de habilitação não mencionem o prazo de validade e/ou validação, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias contados de sua emissão, exceto para aqueles que o prazo seja indeterminado e/ou definido neste edital.
- 15.6. Caso as Certidões não provem a regularidade do licitante, estes estarão imediatamente inabilitados no presente processo licitatório, além de sofrerem as penalidades previstas no edital e na legislação pertinente.
- 15.7. A documentação de que trata o item 15.1 deverá estar dentro do prazo de validade na data prevista para abertura das propostas no preâmbulo deste Edital.
- 15.8. Caso a licitante seja a matriz, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da matriz. Caso seja a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.
- 15.9. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 15.10. Havendo alguma restrição nos documentos de regularidade fiscal e trabalhista da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, deverá encaminhá-los, em formato digital, via sistema www.comprasnet.gov.br, sob pena de decair do direito à contratação.
- 15.11. Ultrapassado o prazo previsto no item 15.10, a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte decairá do direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista na Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar o licitante remanescente, na ordem de classificação para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

16. DOS RECURSOS



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 16.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo mínimo de **30 (trinta) minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, **de forma motivada**, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 16.2.** Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 16.3.** Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 16.4.** **A falta de manifestação motivada** do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 16.5.** Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo máximo de 3 (três) dias úteis para apresentação de suas razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, no mesmo prazo de 3 (três) dias úteis, cuja contagem iniciar-se-á a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vistas ao processo.
- 16.6.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 16.7.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.
- 16.8.** A falta de manifestação imediata e motivada na forma estabelecida neste capítulo importará a preclusão do recurso e conseqüente adjudicação do objeto do certame aos licitantes vencedores.
- 16.9.** Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.
- 16.10.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 16.11.** O Pregoeiro deverá encaminhar o recurso e suas contra-razões à Autoridade Superior para decisão. A adjudicação do item objeto da licitação para os quais existirem recursos só poderá ser efetuada pela Autoridade Superior.
- 17. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:**
 - 17.1.** A sessão pública poderá ser reaberta nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
 - 17.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 17.3.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, comunicado no site oficial, de acordo com a fase do procedimento licitatório;
- 18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**
- 18.1.** A presente Ata de Registro de Preços terá validade por **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura.
- 18.2.** Os preços registrados poderão ser suspensos ou cancelados nos seguintes casos:
- 18.2.1. Pela Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, quando for por este julgado que o fornecedor esteja definitiva ou temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação que deu origem ao registro de preços ou pela não observância das normas legais previstas em contrato;
- 18.2.2. Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, demonstrar que está definitiva ou temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação e devidamente aceita pela Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, nos termos legais;
- 18.2.3. Persistência de infrações após a aplicação das multas previstas na cláusula décima terceira;
- 18.2.4. Manifesta impossibilidade por parte da Contratada de cumprir as obrigações assumidas pela ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados;
- 18.2.5. Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;
- 18.2.6. Demais hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como do edital;
- 18.2.7. Liquidação judicial ou extrajudicial ou falência da Contratada;
- 18.2.8. Inobservância da Ata de Registro de Preços unilateralmente pela Administração acarretará as seguintes consequências, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, bem como desta Ata;
- 18.2.9. Assunção imediata do objeto da Ata de Registro de Preços por ato próprio da Administração, lavrando-se termo circunstanciado;
- 18.2.10. Ocupação dos equipamentos, materiais e eventuais veículos utilizados na execução do objeto da Ata de Registro de Preços, necessários à sua continuidade, os quais serão devolvidos posteriormente. Não sendo devolvidos, darão causa a ressarcimento à Contratada mediante sua devida avaliação;
- 18.3.** Os preços registrados poderão ser revisados/alterados, em caso de oscilação do custo de produção, comprovadamente refletida no mercado, tanto para mais como para menos, reclassificando-se os preços cotados, se for o caso, bem como nas demais hipóteses previstas na Lei no 8.666/93;
- 18.4.** A(s) adjudicatária(s) deverá(ão) assinar a Ata de Registro de Preços (modelo constante do **Anexo IV** deste Edital), dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação enviada pela Secretaria solicitante
- 18.5.** O prazo concedido para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 18.6.** É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da proposta de preços (60 dias), contado a partir da data limite para a apresentação das propostas, indicada no preâmbulo do presente Edital;
- 18.7.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de reajustamento de preços, em face da superveniência de normas Federais aplicáveis a espécie;
- 18.8.** O disposto no subitem anterior aplica-se, igualmente, aos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas dos já existentes;
- 18.9.** O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal ao órgão gerenciador (**Secretaria Municipal da Educação**) desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos, a solicitação deverá ser enviada para o seguinte endereço:
- 18.10.** Secretaria Municipal da Educação - Divisão de Alimentação Escolar - Telefones: (45) 3308-2061 - (45) 3308-2062 WhatsApp (45) 9 8402 6873 - Foz do Iguaçu – Paraná – e-mail: alimentacaoescolar.foz@gmail.com
- 18.11.** O saldo do registro de preços poderá ser consultado através do link: <https://www2.pmfi.pr.gov.br/giig/portais/portaldatransparencia>
- 18.12.** O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da CONTRATADA de cumprir os termos contratuais assinados até a data de vencimento da mesma.
- 18.13.** A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços se durante a sua vigência se constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições previstas na Ata de Registro de Preços.
- 18.14.** A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.
- 18.15.** A Secretaria Municipal da Saúde – Diretoria de Gestão em Saúde, poderá a qualquer momento reduzir os preços registrados, de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação no Órgão Oficial do Município de Foz do Iguaçu-PR.
- 18.16.** O presente registro de preços será acompanhado mensalmente pelos gestores e fiscais do contrato, analisando possíveis alterações de preço, e em sendo necessário, promover-se-á o reequilíbrio a menos ou a mais, conforme o caso;
- 19. DA HOMOLOGAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL**
- 19.1.** Encerrada a etapa de recursos, o Pregoeiro deverá emitir o relatório do certame, indicando as ocorrências desde a sua abertura até o seu término, encaminhando-o à autoridade superior para decisão final.
- 19.2.** A autoridade superior decidirá sobre a homologação do certame, retornando o relatório ao Pregoeiro, para continuidade do processo, na forma do edital.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 19.3.** Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município de Foz do Iguaçu convocará o licitante vencedor para assinatura de instrumento contratual ou retirada da Nota de Empenho.
- 19.4.** O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o instrumento contratual. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Foz do Iguaçu.
- 19.5.** Assinatura do instrumento contratual somente será efetuada com certificado digital emitida por autoridade credenciada na Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICP Brasil, nos termos da legislação vigente.
- 19.6.** A recusa injustificada da licitante vencedora em aceitar ou retirar o Instrumento Contratual ou a Nota de Empenho, após 05 (cinco) dias da notificação, implicará a imposição das penalidades previstas no Edital e anexos.
- 19.7.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 19.7.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 19.7.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;
- 19.7.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

20. DAS CONTRATAÇÕES E SANÇÕES.²

- 20.1.** As contratações se darão através da Nota de Empenho.
- 20.2.** As Notas de Empenho deverão ser emitidas contendo:
- I - O objeto e seus elementos característicos, inclusive quantidades;
 - II - A forma e o prazo de fornecimento de bens ou prestação dos serviços;
 - III - O preço unitário;
 - IV - Dotação orçamentária e fonte de recursos;
 - V - A indicação do respectivo processo licitatório.
- 20.3.** Com fundamento no art. 7º da lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II da Lei 8.666/1993, estará sujeito á multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:
- 20.3.1. Não mantiver sua proposta ou deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos pelo edital de licitação:

² Para fins de aplicação das penalidades, prevalecem as previstas no item 20 do edital, e desconsideradas as penalidades especificadas nos Termos de Referência dos órgãos requisitantes.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- a) Recusar-se ou deixar de enviar a documentação e a proposta de preços no prazo estabelecido no edital;
- b) Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela PMFI, durante a análise da proposta;
- c) Deixar de manter as condições de habilitação;
- d) Desistir expressamente de sua proposta, após a abertura da licitação, sem justificativa aceita pela Administração.

20.3.2. Para os casos correlatos a este item, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 01 (ano) ano, além de multa de 3% (três por cento) em relação ao total de sua proposta.

20.3.3. Deixar de Celebrar o Contrato:

- a) Recusar-se ou deixar de enviar documento (s) necessário (s) à comprovação de capacidade para assinatura do Contrato: impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu pelo prazo de 01 (um) ano e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total de sua proposta;
- b) Recusar-se ou deixar de assinar o Contrato, dentro do prazo de validade da sua proposta: Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 01 (um) ano e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total de sua proposta;
- c) Recusar-se ou deixar de receber a Nota de Empenho referente ao Contrato: impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 01 (um) a 02 (dois) anos e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor do empenho.

20.3.4. Fraudar ou falhar na execução do Contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

- a) Pela inexecução parcial do Contrato: aplicar as sanções previstas no artigo nº 87 da Lei nº 8.666/93, **sendo que no caso de multa, esta corresponderá a 10% do valor da parcela inadimplida;**
- b) Pela inexecução total do Contrato: aplicar as sanções previstas no artigo nº 87 da Lei nº 8.666/93, **sendo que no caso de multa esta corresponderá a 10% do valor contratual.**
- c) Se a contratada ceder o Contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização do contratante, ainda que obrigada a reassumir o fornecimento no prazo máximo de 15 (quinze) dias: **Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual.**

20.3.5. Apresentar documento ou declaração falsa:



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: **Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal por período de 01 (um) ano;**

b) Adulterar documento, público ou participar, com o fim de prejudicar direito, criar obrigações ou alterar a verdade: **impedimento de licitar com a Administração Municipal por 05 (cinco) anos;**

20.3.5.1. As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

20.3.6. Cometer fraude fiscal:

- a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;
- b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;
- c) Falsificar ou alterar quaisquer Notas Fiscais.

20.3.6.1. Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, sendo penalizado com a declaração de inidoneidade, que acarreta o impedimento de licitar com a União, Estados e Municípios, pelo prazo de 05 (cinco) anos;

20.3.6.2. As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

20.3.7. Comportar-se de modo inidôneo:

- a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo;
- b) Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalidade anteriormente.

20.3.7.1. Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 05 (cinco) anos, além do pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total de sua proposta ou do Contrato, conforme o caso.

20.3.8. Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei n° 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:

- a) Advertência, nos casos de menor gravidade;
- b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do Edital, sendo que a partir do 31° (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do Contrato, incidindo sanções específicas, conforme item 15.3.3 "b" acima.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

20.3.9. As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.

20.3.10. Será assegurada à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

20.3.11. A aplicação de uma das penalidades previstas nesta seção não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

20.3.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.

20.3.13. A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:

- a) O dano causado à administração;
- b) O caráter educativo da pena;
- c) A reincidência como maus antecedentes;
- d) A proporcionalidade.

20.3.14. Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

20.4. Caso as multas previstas no edital de licitação não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. O Município de Foz de Iguaçu poderá revogar a presente licitação, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e fundamentado. O Município poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

21.2. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, na rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

21.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

do processo. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.

- 21.4.** O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica da assessoria jurídica ou de outros setores do órgão ou da entidade, a fim de subsidiar sua decisão;
- 21.5.** O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 21.6.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.7.** A participação do(a) licitante neste Pregão implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 21.8.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.
- 21.9.** Quaisquer esclarecimentos serão formalizados preferencialmente pelos e-mail's dirlei.dcs@pmfi.pr.gov.br e dirlei.dcs@gmail.com ou através de correspondência dirigida ao endereço constante no preâmbulo do Edital.
- 21.10.** Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a) e, dependendo do caso, pela autoridade competente, nos termos da legislação pertinente, Para dirimir toda e qualquer dúvida e/ou divergência oriunda do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná.

Foz do Iguaçu, 24 de maio de 2023.

Nilton Aparecido Bobato
Secretário Municipal da Administração



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. A proposta de preços inicial a ser digitada em campo específico no site www.comprasnet.gov.com.br, grafada em algarismos, com até duas casas decimais após a vírgula;
2. A proposta final do licitante que ofereceu o menor valor deverá ser encaminhada por meio do sistema www.comprasnet.gov.com.br no prazo de até **2 (DUAS) HORAS** após o encerramento da sessão de lances e deverá conter a descrição do objeto ofertado, marca ofertada, **valor unitário de cada item com até duas casas decimais após a vírgula**, valor total do grupo/item e demais condições solicitadas no Edital;
3. Juntamente com a proposta de **preços final a ser enviada por e-mail os vencedores dos itens abaixo** deverão enviar também a seguinte **DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**:
 - 3.1. Para os itens: Os itens: IOGURTE, LEITE, REQUEIJÃO, CARNE BOVINA MOÍDA, CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO, CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM ISCAS, COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, FILÉ SASSAMI, FILÉ DE FRANGO MOÍDO, PERNIL SUÍNO EM ISCAS, QUEIJO E PÃO, **deverão apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico, alvará sanitário do fabricante, e serviço de inspeção (SIM, SIE ou SIF) emitida pelos órgãos competentes**;
4. Os Laudos físico químico, microbiológicos, microscópicos poderão ser solicitados em qualquer tempo durante as entregas dos alimentos nas amostras direcionadas pela Divisão de Alimentação Escolar;
5. **Especificações técnicas**:
 - 5.1. As propostas a serem elaboradas e os itens a serem ofertados devem necessariamente **atender ao descritivo técnico** e serem entregues rigorosamente conforme detalhamento do edital e seus anexos. As propostas, bem como a posterior entrega do objeto, serão cuidadosamente analisadas e **não serão aceitas aquelas que apresentarem objetos de qualidade inferiores** ao descritivo técnico dos itens abaixo:

item	catmat	quant.	und	especificações
ITENS 01 a 04 - Cota exclusiva para ME, EPP e MEI – Itens com valores de até R\$ 80.000,00				
1	462825	2.500	PCT	Seleta de Legumes –Contendo brócolis, cenoura, batata, ervilha e milho picados e congelados por branqueamento. Não deverá conter aditivos e conservantes. Embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de 1 kg. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.
2	226227	8.000	KG	Beterraba -Procedentes de espécies de vegetais genuínos, Serem frescos, colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios; Livres de enfermidades, terra aderida, sujidades, parasitos e larvas; e estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Limites Máximos de resíduos de agrotóxicos



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

				fixados pela ANVISA.
3	464447	2.000	KG	Morango -Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
4	464365	3.000	KG	Uva – Variedade sem semente (Vitória, Thompson, Crimson ou Gota de Mel) - Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
ITENS 05 a 33 - Cota Reservada – correspondente a no máximo 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de ME, EPP e MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal; Limitado ao valor de R\$ 80.000,00; devido ao sistema Compras.gov permitir a formação de itens de cotas exclusivas somente até o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);				
5	446706	9.200	LITRO	logurte - Produto lácteo fresco, obtido a partir da fermentação do leite por ação das bactérias <i>Lactobacillusbulgarius</i> e <i>streptococusthermophilus</i> . Parcialmente desnatado, com polpa de frutas naturais sabores coco, morango. Pacotes com 1 litro. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.
6	446005	13.000	LITRO	Leite - Tipo C , integral pasteurizado, homogeneizado. Embalados em pacotes de polietileno de 1 litro. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. Deverá apresentar os seguintes parâmetros físico químicos: teor de gordura mínimo 3%; acidez de 0,14 a 0,18 em gramas de ácido láctico/100ml; A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto, conforme normativa 77/2018. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.
7	446393	1.500	UND	Manteiga com sal - De primeira qualidade, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

				aromatizantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. Nº do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.
8	216795	3.750	UND	Requeijão cremoso – Requeijão cremoso – Produzido com leite/creme de leite pasteurizado, com consistência firme e espalhável. Em embalagem de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.
9	451059	2.080	KG	Carne Bovina Moída - De 1º qualidade, Congelada proveniente de patinho de abate recente e deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Odor característico. A moagem da carne deverá resultar em grânulos grossos, não podendo apresentar aspecto pegajoso/pastoso. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.
10	454336	2.670	KG	Carne Bovina -Tipo Músculo sem osso, picado em iscas, congelado, proveniente de corte de músculo dianteiro ou traseiro, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Iscas de no máximo 30 gramas. O músculo deverá ser processado sem as partes duras e sem o tendão, com no máximo de 6% de gordura e 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo, com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.
11	447451	2.019	KG	Carne Bovina - Tipo coxão mole em iscas de 30g, Congelado. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg, a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordado com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

				Sanitária. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.
12	451063	3.570	KG	Coxa e sobre coxa de frango sem osso - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Entregue em pacotes individuais. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.
13	447618	5.015	KG	Filé sassami de frango – Congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Entregue em pacotes individuais de 1kg ou 02 kg. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.
14	447615	6.670	KG	Filé de frango Moído - embalado em tubos de 500g Congelada. Com marca do fabricante do produto e registro do órgão de Inspeção Sanitária, data de fabricação, lote e validade mínima de 04 meses a partir da entrega. Apresentar consistência firme, odor e cor característicos. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.
15	447526	3.705	KG	Pernil suíno em iscas congelado – Pernil suíno em iscas de 30 gramas, contendo 1 ou 2 kg de peso líquido a embalagem primária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.
16	463938	3.000	KG	Alho Graúdo – Calibre 6. De primeira qualidade, bulbos inteiros, com dentes de tamanho grande. Isento de umidade, mofo, sujidades ou substâncias estranhas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
17	274854	8.750	KG	Batata Monalisa -Lisa especial, tamanho médio. Em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característicos. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

18	366261	8.750	KG	Cebola - tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
19	226263	6.000	KG	Cenoura -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, tamanho médio. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
20	228756	8.733	KG	Tomate - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, grau de evolução completo do tamanho. Frescos e sadios. Deve estar isento de umidade externa anormal e substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Adequadas aos limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
21	467414	7.500	KG	Repolho verde -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Livres das folhas externas sujas de terra. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
22	464449	5.000	KG	Banana Caturra – Em pencas, semi-madura, tamanho médio em caixas de 20 kg. procedente de espécie sadia, fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Com características sensoriais próprias. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
23	464393	17.500	KG	Laranja pêra -procedente de espécie genuína e sã. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetam sua aparência. Isenta de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, sujidades. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
24	464405	5.886	KG	Mamão - formosa maduro, TAM. médio. Procedente de espécie sã, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deve permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições para o consumo imediato.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

25	464402	8.592	KG	Maçã – Tipo fugi ou gala, procedente de espécie genuína de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. sem quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deve permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
26	464406	6.250	KG	Manga Tommy -procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
27	467420	7.500	KG	Melão -de 1ª qualidade, amarelo, casca são, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
28	464439	1.250	KG	Uva – Isabel ou Niágara. Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
29	467419	12.500	KG	Melancia - Graúda, de boa qualidade bem desenvolvida e madura, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Livre de danificações, rachaduras, sujidades, parasitas e larvas. Limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.
30	446617	3.000	CARTELA	Ovos - De galinha, tipo extra grande, vermelhos ou brancos, frescos, sadios, e intactos, livres de sujidades, rachaduras e orifícios. Cor e aroma próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo em um órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para 30 unidades e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir aeração dos ovos.
31	464468	2.705	KG	Polpa de Fruta - Congelada, embalada em pacotes de 01 kg, sabor uva, manga, morango, acerola com laranja, frutas vermelhas. Rótulo conforme legislação vigente e registro no MAPA. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

32	446637	1.700	KG	Queijo tipo mussarela – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionado em embalagens plásticas, de 200 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricantes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção e descrição conforme legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.
33	470690	4.388	PCT	Pão, tipo caseirinho unidade de 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água e sal. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.
ITENS 34 a 62 - Cota Principal – correspondente a no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital;				
34	446706	20.800	LITRO	logurte - Produto lácteo fresco, obtido a partir da fermentação do leite por ação das bactérias <i>Lactobacillusbulgarius</i> e <i>streptococusthermophilus</i> . Parcialmente desnatado, com polpa de frutas naturais nos sabores coco, morango. Pacotes com 1 litro. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.
35	446005	207.000	LITRO	Leite - Tipo C , integral pasteurizado, homogeneizado. Embalados em pacotes de polietileno de 1 litro. Validade mínima de 4 dias a contar da data de entrega. Deverá apresentar os seguintes parâmetros físico químicos: teor de gordura mínimo 3%; acidez de 0,14 a 0,18 em gramas de ácido láctico/100ml; A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto, conforme normativa 77/2018. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.
36	446005	4.500	UND	Manteiga com sal - De primeira qualidade, creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem de 500 gramas. Número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.
37	216795	11.250	UND	Requeijão cremoso – Requeijão cremoso – Produzido com leite/creme de leite pasteurizado, com consistência firme e espalhável. Em embalagem de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

				identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7°C, transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.
38	451059	57.920	KG	Carne Bovina Moída - De 1° qualidade, Congelada proveniente de patinho de abate recente e deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Odor característico. A moagem da carne deverá resultar em grânulos grossos, não podendo apresentar aspecto pegajoso/pastoso. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.
39	454336	12.330	KG	Carne Bovina -Tipo Músculo sem osso, picado em iscas, congelado, proveniente de corte de músculo dianteiro ou traseiro, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Iscas de no máximo 30 gramas. O músculo deverá ser processado sem as partes duras e sem o tendão, com no máximo de 6% de gordura e 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo, com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.
40	447451	37.981	KG	Carne Bovina - Tipo coxão mole em iscas de 30g, Congelado. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos e ter no máximo 1% de soro na embalagem. Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg, a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordado com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento.
41	451063	86.430	KG	Coxa e sobre coxa de frango sem osso - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

				Entregue em pacotes individuais. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.
42	447618	44.985	KG	Filé sassami de frango – Congelado, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Entregue em pacotes individuais de 1kg ou 02 kg. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.
43	447615	28.330	KG	Filé de frango Moído - embalado em tubos de 500g Congelada. Com marca do fabricante do produto e registro do órgão de Inspeção Sanitária, data de fabricação, lote e validade mínima de 04 meses a partir da entrega. Apresentar consistência firme, odor e cor característicos. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.
44	447526	11.295	KG	Pernil suíno em iscas congelado – Pernil suíno em iscas de 30 gramas, contendo 1 ou 2 kg de peso líquido a embalagem primária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.
45	463938	9.000	KG	Alho Graúdo – Calibre 6. De primeira qualidade, bulbos inteiros, com dentes de tamanho grande. Isento de umidade, mofo, sujidades ou substâncias estranhas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
46	274854	26.250	KG	Batata Monalisa -Lisa especial, tamanho médio. Em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característicos. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
47	366261	26.250	KG	Cebola - tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

48	226263	18.000	KG	Cenoura -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, tamanho médio. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
49	228756	51.267	KG	Tomate - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, grau de evolução completo do tamanho. Frescos e sadios. Deve estar isento de umidade externa anormal e substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Adequadas aos limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.
50	467414	22.500	KG	Repolho verde -Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Livres das folhas externas sujas de terra. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
51	464449	15.000	KG	Banana Caturra – Em pencas, semi-madura, tamanho médio em caixas de 20 kg. procedente de espécie sadia, fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Com características sensoriais próprias. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
52	464393	52.500	KG	Laranja pêra -procedente de espécie genuína e sã. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetam sua aparência. Isenta de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, sujidades. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
53	464405	24.114	KG	Mamão - formosa maduro, tamanho médio. Procedente de espécie sã, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
54	464402	91.408	KG	Maçã – Tipo fugi ou gala, procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

				rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
55	464406	18.750	KG	Manga Tommy -procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
56	467420	22.500	KG	Melão -de 1ª qualidade, amarelo, casca são, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
57	464439	3.750	KG	Uva - Isabel ou Niágara . Procedente de espécie genuína e são de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.
58	467419	37.500	KG	Melancia - Graúda, de boa qualidade bem desenvolvida e madura, tamanho e coloração uniforme com polpa firme e intacta. Livre de danificações, rachaduras, sujidades, parasitas e larvas. Limites máximos de resíduos de agrotóxicos fixados pela ANVISA.
59	446617	27.000	cartela	Ovos - De galinha, tipo extra grande, vermelhos ou brancos, frescos, sadios, e intactos, livres de sujidades, rachaduras e orifícios. Cor e aroma próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo em um órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para 30 unidades e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir aeração dos ovos.
60	464468	27.295	KG	Polpa de Fruta - Congelada, embalada em pacotes de 01 kg, sabor uva, manga, morango, acerola com laranja, frutas vermelhas. Rótulo conforme legislação vigente e registro no MAPA. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.
61	446637	18.300	KG	Queijo tipo mussarela - Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionado em embalagens plásticas, de 200 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricantes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção e descrição conforme



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

				legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.
62	470690	95.612	PCT	Pão, tipo caseirinho unidade de 50g após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água e sal. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.

6. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no Edital e a descrição do objeto constante no CATMAT DO COMPRASNET, "SIASG" OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste Edital.

7. SE A MESMA EMPRESA VENCER A COTA RESERVADA E A COTA PRINCIPAL, A CONTRATAÇÃO DEVERÁ OCORRER PELO MENOR PREÇO OFERTADO PELA EMPRESA;

8. O valor máximo de cada item da presente licitação é sigiloso, devido às oscilações de mercado, nos termos do art. 15 do Decreto 10.024/2019, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da sessão de lances;

9. Devido a sazonalidade de diversos produtos constantes do edital, razão pela qual tão logo obtenha os valores propostos pelos licitantes, a **Secretaria Municipal da Educação** procederá novo levantamento de preços para aferir se os valores ofertados pelas arrematantes representam à realidade mercado;

10. Poderão ser solicitadas amostras dos vencedores para aferição da qualidade do produto cotado, **quando** convocada deverá entregar em até 48 horas as amostras das marcas dos itens solicitados para análise, o não atendimento ao exigido implica da desclassificação da proponente e automática convocação da classificada seguinte.

11. A critério da equipe técnica de nutrição poderão ser solicitadas juntamente com as amostras os documentos de inspeção sanitária da Vigilância Sanitária e ficha técnica com laudo microbiológico de todos os produtos conforme Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde e Resolução CD/FNDE nº 26/2013, como forma de garantir a qualidade dos produtos;

12. As amostras solicitadas, serão analisadas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal da Educação, que verificarão as características nutricionais e técnicas do produto, submetendo-os inclusive ao preparo para verificar se atendem às especificações, caso seja necessário, será encaminhado à laboratório para análise das características do produto

13. OBJETO

13.1. Seleção de propostas para futura AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (carnes, leite, frios, pães, frutas e verduras) destinados à Alimentação Escolar nas Escolas Municipais, Centros de Educação Infantil, Entidades Filantrópicas e Centros Escola Bairro atendidos pela Secretaria Municipal da Educação, no período de 12 (doze) meses.

13.2. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos, observando o seguinte:



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 13.2.1. **Cota exclusiva para ME, EPP e MEI** – Itens com valores de até R\$ 80.000,00.
- 13.2.2. **Cota Reservada** – correspondente a 25% das quantidades totais do objeto, destinado à participação de ME, EPP e MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal; Limitado ao valor de R\$ 80.000,00; devido ao sistema Compras.gov permitir a formação de itens de cotas exclusivas somente até o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);
- 13.2.3. **Cota Principal** – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação do interessados que atendam aos requisitos deste edital;

14. JUSTIFICATIVA

- 14.1. A presente aquisição se justifica pela necessidade de fornecimento de alimentação escolar aos alunos matriculados na rede de ensino do Município de Foz do Iguaçu.
- 14.2. A esse respeito, o art. 208, inciso VII, da Constituição Federal insculpe o dever de atendimento ao Educando no Ensino Fundamental, através de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. A alimentação escolar, portanto, constitui direito dos alunos da educação básica pública, devendo ser promovida e incentivada a partir das diretrizes estabelecidas na Resolução nº 6 de 8 de maio 2020, formulada pelo programa suplementar Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 14.3. Dito isso, são diretrizes da alimentação escolar, previstas no art. 5º e que merecem destaque: I. a oferta de alimentos saudáveis, diversificados e seguros em prol do crescimento e desenvolvimento sadio dos alunos, tendo por consideração a faixa etária e seu estado de saúde; II. Inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino aprendizagem, de forma prática; III. Universalidade do atendimento; IV. Participação e acompanhamento da comunidade quanto à oferta da merenda escolar saudável e adequada e IV. Direito à alimentação escolar de forma a alcançar parâmetros de segurança e nutrição ideais.
- 14.4. Em suma: a oferta de refeições é direito universal dos estudantes da rede pública de ensino, a qual deve dar-se mediante cardápio seguro e de qualidade nutricional, formulado por profissional habilitado, considerando a faixa etária e o estado nutricional dos alunos, observados ainda critérios de sustentabilidade e diversificação.
- 14.5. Feitas essas considerações, tem-se que o **objetivo da oferta de alimentação nas unidades escolares é a promoção do crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, de forma a contribuir com a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Ou seja: embora não constitua atividade-fim, a alimentação escolar é imprescindível à execução do serviço educacional com qualidade e eficácia.**
- 14.6. No que concerne à realidade do Município de Foz do Iguaçu, cabe destacar que atualmente são atendidas diariamente mais de 27 mil crianças. Em cada unidade escolar da rede é fornecida, no mínimo, uma refeição por período e por aluno. Nos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIS) há disponibilização de 02 (duas) refeições por período, totalizando 04 (quatro) refeições diárias. Nas Escolas Municipais, por sua vez, são oferecidas duas refeições por período (lanche e almoço), assegurada a permanência na unidade pelos alunos que participam do contra turno escolar e da expansão do ensino integral.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 14.7. A refeição preparada cuidadosamente pelas merendeiras escolares é elaborada a partir de estudo técnico e determinação de nutricionistas, produzida com produtos de qualidade certificada e quantidade suficiente para a criança em fase de crescimento.
- 14.8. **Na realidade social percebida por esta Secretaria Municipal da Educação, ocorre que em vários casos a merenda escolar é a melhor, mais completa e mais abundante refeição que a criança terá acesso, razão pela qual este processo licitatório é imprescindível à manutenção das atividades escolares.**
- 14.9. Perpassados os fundamentos e a relevância da oferta de alimentação escolar de qualidade, cita-se que a especificação técnica para os itens em comento foi elaborada visando atender às necessidades supra, considerando critérios de qualidade, durabilidade e manuseio dos alimentos, de forma a cobrir as necessidades nutricionais dos alunos.
- 14.10. A planilha anexa de estimativa de quantitativo utiliza como base o número de alunos atendidos com a oferta de alimentação escolar e o *per capita* de cada gênero alimentício de acordo com a preparação programada pela Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal da Educação.
- 14.11. Optou-se pelo registro de preços dos itens (art. 15, inciso II, da Lei 8.666/1993), visto esse sistema destinar-se a suprir as necessidades constantes de atendimento das unidades escolares da rede municipal de ensino, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades fins das instituições.
- 14.12. Com o procedimento auxiliar de registro de preços, busca-se a gestão eficiente do estoque por meio do sistema baseado no *just in time*, de modo que as demandas da Administração serão atendidas no momento certo. Em suma: a aquisição dos produtos será realizada de forma a, gradativamente, suprir os estoques da Administração, mantendo-se níveis de segurança que garantam à satisfação da demanda.
- 14.13. **Objetiva-se, portanto, a adquirir a quantidade exata de um produto, de acordo com a demanda, de forma rápida e sem a necessidade da formação de estoques, mas com a garantia de que o produto seja entregue ao destino tempestivamente e em conformidade ao licitado.**
- 14.14. As necessidades das unidades e o quantitativo dos itens a serem licitados foram levantados em ocasião de estudo técnico preliminar, sendo que a planilha que explicita e expõe a composição das quantidades a serem licitadas constam de documento próprio.
- 14.15. **Por fim, em observância ao Memorando Interno nº 17451/2023, de 03/04/2023, oriundo da Secretaria Municipal da Administração (SMAD), cujo teor orienta acerca do período de transição entre a Lei 8.666/1993 e a Lei 14.133/2021, registra-se, nesta oportunidade, manifestação expressa desta Secretaria solicitante, a fim de que o trâmite da contratação dê-se nos moldes da Lei 8.666/1993.**
15. **METODOLOGIA DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS DE REFERÊNCIA**
 - 15.1. O levantamento de preços foi realizado mediante pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, bem como aquisições e contratações similares de outros entes públicos e pesquisa publicada em sítio especializado. Pelos valores apresentados, entende-se que o preço de referência é exequível sem excessos e permite a ampla concorrência e a viabilidade da licitação, devendo ser



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

aplicado ao presente caso, pois proporciona menor dispêndio econômico ao Município, ao mesmo tempo que promove o sucesso da contratação;

15.2. A cesta de preços foi regularmente formada por 03 (TRÊS) valores mínimos e demonstrou-se exequível e vantajoso para o Município a aplicação da **MÉDIA DE PREÇOS**. A metodologia utilizada para a formação dos preços consiste em ampla pesquisa de mercado e com base na tabela comparativa dos preços obtidos, utilizando a média de preços;

15.3. O quantitativo estimado consta de planilha per capita no estudo preliminar. Os preços foram levantados mediante novas cotações e o valor de referência foi formado por meio do novo levantamento, em quantia exequível e que viabiliza a ampla concorrência e o sucesso do procedimento licitatório;

16. LOCAIS DE ENTREGAS DOS PRODUTOS.

16.1. Os produtos perecíveis deverão obedecer à marca que consta no empenho, serem entregues semanalmente, pelo fornecedor, diretamente nas Escolas, Centros de Educação Infantil, Centros Escola Bairro e Entidades Filantrópicas conforme cronograma de entrega semanalmente (ou conforme necessidade e solicitação pela equipe da alimentação escolar);

16.2. Os produtos perecíveis deverão ser entregues nas Unidades Escolares nos endereços indicados neste Termo, com seus respectivos responsáveis pelo recebimento.

16.3. A entrega dos produtos não perecíveis deverá ser feita até no máximo 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento de ordem de entrega, passível de notificação e autuação caso não atenda o prazo estipulado.

16.4. Os produtos serão devolvidos, caso não atendam o peso e qualidade necessária;

16.5. O fornecedor deverá apresentar declaração de substituição do produto em no máximo 24 horas, caso o mesmo seja rejeitado no momento da entrega ou durante a manipulação ou cocção;

17. ROTAS DE DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS PERECÍVEIS

17.1. ENDEREÇO DAS ESCOLAS E CMEIS

TELEFONE	ESCOLA MUNICIPAL	ENDEREÇO	BAIRRO	DIRETOR(A)
(45) 3521-9795 99820-0686	ACÁCIO PEDROSO, EM-EF	Rua Traira, 305	Profilurb I	Sonia Maria Lavandoski
(45) 2105-9775 99997-2460	ADELE ZANOTTO SCALCO, EM-EF	Avenida Javier Koelbl, 1923	Jardim Boa Esperança	Elida Herminia Rockenbach
(45) 2105-9778 99997-2468	ADEMAR MARQUES CURVO, EM-EF	Rua Lucio Padilha, 170	Vila São Sebastião	Rodrigo Boucinha da Silva
(45) 2105-9773	ALTAIR FERRAIS DA SILVA ZIZO, EM-EF	Avenida Andradina, 2290	Jardim Ipê	Marcela Cassia de Camargos Rios
(45) 2105-9532 99997-2490	ANTONIO GONÇALVES DIAS, EM-EF	Rua Purus, 234	Campos do Iguaçu	Sandra Rosa Castilho
(45) 3521-9515 99973-0179	ARNALDO ISIDORO DE LIMA, EM-EF	Rua "D", 520	Vila C	Lilian Engelage Diesel
(45) 3901-3364 99985-7742	AUGUSTO WERNER, EM-EF	Rua Atalaia, 190	Vila Carimã	Letícia Antonovicz



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

(45) 3901-3402 99997-2524	BELVEDERE, EM-EF	Rua Guaraqueçaba, 300	Jardim Belvedere	Tania Regina Siqueira Cozer
(45) 3521-952099997-5252	BRIGADEIRO ANT ^o SAMPAIO, EMC-EF	Rua Manoel Laurindo, 8735	Foz do Iguaçu Parte II	Sonia Regina Freitas
(45) 3521-9851 99997-2526	CÂNDIDO PORTINARI, EM-EF	Rua Gaspar, 499	Jardim Petrópolis	Maria Selma Bispo
(45) 99997-2552	CARLOS GOMES, EM-EF	Alameda Pontal, 184	Campos do Iguaçu	Maria Aparecida Gomes da Silva
(45) 3521-9780 99997-2555	CECILIA MEIRELES, EM-EF	Rua Feldspato, 602	Parque Res. Ouro Verde	Caroline Gomes Cassanego
(45) 3521-9522 99997-2600	CERES DE FERRANTE, EM-EF	Avenida Mercúrio, 1299	Jardim Três Fronteiras	Keila Cristina Zorzi
(45) 2105-9581 99997-2625	CORA CORALINA, EM-EF	Rua Pacaembu, 100	Parque Res. Morumbi II	Daniela Zerwes
(45) 3521-9523 99997-2662	DOUTOR DIRCEU LOPES, EM-EF	Rua das Águias, 185	Portal da Foz	Ana Paula Ferreira
(45) 3901-3420 99997-2666	DUQUE DE CAXIAS, EM-EF	Avenida Mário Filho, 2739	Morumbi III	Roseney Braz de Oliveira
(45) 2105-8708 99997-2700	ELEODORO ÉBANO PEREIRA, EM-EF	Rua Victorio Basso, 3030	Lote Grande	Rosangela Aparecida Guerin Constancio
(45) 2105-9870 99997-2726	ELOI LOHMANN, EM-EF	Rua Munhoz de Melo, 147	Conjunto Res. Grauna	Solângela A. de Barros Franzen
(45) 3521-9551 99997-2727	EMÍLIO DE MENEZES, EM-EF	Avenida Mário Filho, 1252	Morumbi II	Eliel Aparecido Rocha
(45) 3521-9720 99997-2728	ÉRICO VERÍSSIMO, EM-EF	Rua Jorge Sanwais, 4375	Jardim São Paulo	Fabio Ferreira dos Santos
(45) 2105-9766 99997-2772	FREDERICO ENGEL, EM-EF	Avenida Ayrton Senna, 2245	Jardim Copacabana	Jessica Daiane Pereira Silvero
(45) 3521-9762 99997-2777	GABRIELA MISTRAL, EM-EF	Rua Tubarão, 40	Jardim Lancaster	Eliane Cristina B. Chope Novicki
(45) 3521-9855 99997-2800	IRIO MANGANELLI, EM-EF	Rua Pompeu de Toledo, 773	Morumbi I	Cirlene Martins de Oliveira Munaro
(45) 3521-9736 99997-0498	JARDIM NAIPI, EM-EF	Rua Vicente Celestino, 300	Jardim Guarapuava	Jussara Marquezi
(45) 3521-9537 99997-3534	JOÃO ADÃO DA SILVA, EM-EF	Rua Júlio Brecher, 450	Lagoa Dourada	Eliel Wesley Nicolau dos Santos
(45) 2105-9583 99997-3223	JOÃO DA COSTA VIANA, EM-EF	Rua Mundaú, 340	Lot. Três Lagoas	Cátia Ribeiro de Jesus Gadonski
(45) 3521-9556 99997-2827	JOÃO XXIII, EM-EF	Rua José Carlos Pace, 304	Morumbi I	Jeci Klaesener Moreira
(45) 3521-9788 98401-6113	JORGE AMADO, EM-EF	Rua Antonio Alves, 600	Cidade Nova II	Sueli Pinto Lemes



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

(45) 3521-9548 99997-2829	JULIO PASA, EM-EF	Rua Espírito Santo, 1226	Vila Matilde	Karla Fabiana de Mello
(45) 3521-9886 99997-2882	MONTEIRO LOBATO, EM-EF	Rua Angela Aparecida Andrade, 145	Foz do Iguaçu Parte II	Joel Domingos Valencio
(45) 3521-9800 99997-2888	NAJLA BARAKAT, EM-EF	Rua Joaquim Montegute, 460	Jardim Itaipu	Elza Almeida da Silva
(45) 2105-9844 99942-7313	OLAVO BILAC, EM-EF	Avenida Írio Manganelli, 2425	Gleba Guarani	Lindamar Vieira
(45) 3521-9872 99957-8822	OLIMPIO RAFAGNIN, EM-EF	Rua Luz Marina, 32	Parque Imperatriz	Juliana Pocaterra Kirch
(45) 3901-3385 99997-2900	OSVALDO CRUZ, EM-EF	Rua Ocuí, 321	Lot. João Paulo II	Adione Fátima Dalberto Santolin
(45) 2105-9728 99997-2928	PADRE LUIGI SALVUCCI, EM-EF	Rua Fortaleza, 45	Vila "C" Nova	Edson Luis Dias
(45) 2105-9734 99997-2929	PAPA JOÃO PAULO I, EM-EF	Rua Humaitá, 16	Jardim Itamarati	Ana Paula Marsaro Bellon
(45) 3521-9865 99973-0565	PONTE DA AMIZADE, EM-EF	Av. Tancredo Neves, 3159	Jardim Jupira	Ana Carolina Cordeiro Magni
(45) 3521-9575 99997-2930	PRES. GETÚLIO VARGAS, EM-EF	Rua Sempre Viva, 347	Vila Adriana I	Fernanda Kelly da Silva Oliveira
(45) 2105-9515 9141-3962	PRINCESA ISABEL, EM-EF	Avenida das Cataratas, 8025	Imóvel Cataratas Gleba 2	Fabiana Spohr Bender
(45) 2105-9542 99997-2999	PROF. BENEDICTO J. CORDEIRO, EM-EF	Rua Tapuias, 193	Jardim Tarobá	Fernanda Arfelli Martini Monteferrante
(45) 3521-9819 98401-6276	PROF. PEDRO V. PARIGOT DE SOUZA, EM-EF	Rua Benjamim Constant, 493	Centro	Jair Carlos Agostini
(45) 3521-9771 99997-3003	PROF. ELENICE MILHORANÇA, EM-EF	Rua Di Cavalcanti, 523	Jardim America	Valdir Teixeira Junior
(45) 2105-9518 99997-3029	PROF. JOSINETE H.A. SANTOS, EM-EF	Avenida Paraná, 5221	Vila A	Alexandra Moizes Miranda de Arruda
(45) 3521-9888 99957-8833	PROF. LUCIA MARLENE P. NIERADKA, EM-EF	Rua Major Acylyno Castro, 130	Vila Yolanda	Daiane Marilene Palma
(45) 3521-9821 99997-3030	PROF. ROSÁLIA DE AMORIM SILVA, EM-EF	Rua Cacique, 883	Jardim Canadá II	Ângela Aparecida de Souza Zeca
(45) 3521-9782 99997-3031	PROF. SUZANA MORAES BALEN, EM-EF	Rua Inacio dos Santos Benitez, 376	Jardim Nova Califórnia	Claudineia Aparecida Machado de Oliveira
(45) 2105-9567 99997-3100	SANTA RITA DE CASSIA, EM-EF	Rua Anita Malfatti, 500	Vila Perola	Fernando Ferreira Souza Lima
(45) 3521-9569 99997-3111	TRÊS BANDEIRAS, EM-EF	Rua João Camara Filho, 320	Jardim Três Bandeiras	Ruti Nascimento Pereira



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

(45) 3521-9810 99997-2627	VILA SHALON, EM-EF	Avenida General Meira, 2008	Vila Shalon	Elizangela Sandra Vieira
(45) 3521-9540 99991-4664	VINICIUS DE MORAES, EM-EF	Rua das Rosas, 325	Jardim das Flores	Jaqueline Silveira Brum

LOCAIS DE ENTREGA - CMEIS

ESCOLA MUNICIPAL	ENDEREÇO		DIRETOR(A)	TELEFONE
AMINA BARAKAT CMEI	Rua Planalto, s/nº	Jardim Itaipu	Andréia Salomão de Souza Fermino	(45) 3521-9536 99907-4420
AMOR PERFEITO CMEI	Rua Zulema de Araújo Frasson, s/n	Cidade Nova II	Saete Leite da Silva	(45) 2105-9541 99973-0797
ANTONIO F. DAMIÃO NETO CMEI	Rua Francisco de Sá, 70	Jd. Curitiba II	Rozislanda Moreira Quintela	(45) 3521-9758 99854-5012
ARIANO VILAR SUASSUNA CMEI	Rua Golfinho, 2070	Parque Ouro Verde	Vera Lucia de Oliveira Lisboa	(45) 2105-9813 99973-0826
BÁRBARA MATOS JANUÁRIO CMEI	Rua Cisne, 1510	Morumbi III	Lucivane Aparecida Lourenço	(45) 2105-9832 99997-4600
BRAIZ DE MOURA CMEI	Avenida Julio Carneiro Portes, 250	Jardim Jupira	Elizabete Bizzente	(45) 2105-9535 98423-3144
CAMPOS DO IGUAÇU CMEI	Rua Capibaribe, 1695	Campos do Iguaçu	Josiane Ramirez Mendoza	(45) 3521-9784 99973-0521
CARLOS GAUTO CMEI	Rua João Alfredo Müller, 279	Vila São Sebastião	Malgari Lucia Vedana dos Santos	(45) 3521-9848 99973-0522
CELESTE SOTTOMAIOR CMEI	Rua Londrina, s/nº	Jardim Paraná	Maristela Serafini dos Santos	(45) 3521-9592 99973-0953
CLAUDIO DA SILVA LOURENÇO CMEI	Rua Pedro Francisco Keru, 50	Sol de Maio	Roberto Fedatto	(45) 3521-9857 99973-0585
COMENDADOR PEDRO J. LAKUS CMEI	Rua Franco Velasco, 285	Três Bandeiras	Noemi Cristina Smaniotto	(45) 3521-9876 98401-6133
DOM OLIVIO AURELIO FAZZA CMEI	Av. Tancredo Neves, 4203	Porto Belo	Irene Rodrigues de Oliveira	(45) 2105-9896 99907-5410
ELFRIDA KELLER CMEI	Rua das Papoulas, 525	Jardim Bourbon	Marizete Alves Johann	(45) 2105-9502 99973-0599
FLOR DE ACACIA CMEI	Rua Ângela Apª de Andrade, 945	Jardim Califórnia	Simone Zacarias da Silva	(45) 2105-9571 99973-0623
FLOR DE LIS CMEI	Rua "O", 655	Vila "C" Nova	Cleiton Fabiano Ritter	(45) 2105-9590 99973-0629
GUILHERME AUGUSTO T. SANTOS CMEI	Rua Tenente Eduardo Olmedo, 1060	Morumbi II	Marcia Juliana Eringer	(45) 3901-3219 98424-2894
INÁCIA MENEZES DOS SANTOS CMEI	Rua Pompeu de Toledo, s/nº	Morumbi I	Eliane Tesch	(45) 3901-3297 99973-0631



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

JOÃO DE AQUINO CMEI	Rua Oscar Alfredo Franco, 27	Jardim Santa Rita	Tatiane Ferreira Brill	(45) 2105-9585 99973-0681
JOSE BENTO VIDAL CMEI	Rua Vila Velha, s/nº	Conjunto C	Laura Rodrigues Morais	(45) 3521-9501 99957-8866
JULIA FERRAIS CMEI	Rua Saracura, 202	Portal da Foz	Oneide Vieira Bonetti	(45) 3521-9599 99973-0702
LINDÓIA CMEI	Rua Foz do Areia, 233	Jardim Lindóia	Nilce Maria da Silva Nicolau	(45) 2105-9746 99973-0647
MAMÃE AGENORA CMEI	Rua Palometa, 305	Ouro Verde	Daiane Muniz	(45) 2105-9808 99973-0730
MARICOTA BASSO CMEI	Rua Airton Ramos, 521	Jardim São Paulo	Noeli Stormoski Pereira	(45) 2105-9830 99973-0823
NOVO HORIZONTE CMEI	Rua Luiz Carlos A. Pinheiro, 434	Jardim Novo Horizonte	Ingrid Bark Pinheiro	(45) 2105-9812 99126-2391
OSVALDO GOCH CMEI	Rua Ronie Peterson, 120	Vila Borges	Janete Wernke Hartmann	(45) 3521-9839 99973-0866
OURO VERDE CMEI	Rua Ágata, 367	Parque Ouro Verde	Francielli Brol da Silva	(45) 2105-9840 99973-0878
OZIRES SANTOS CMEI	Rua Amor Perfeito, 417	Conj.Hab. Buba	Glaucia Ramona Pereira Ruiz de Araújo	99997-4442
PINGO DE GENTE CMEI	Av. República Argentina, 6445	Cohapar III	Jessica Gonçalves Madeira	(45) 2105-9789 99973-0845
PROF. ELAINE B. RIBEIRO CMEI	Rua Tigre, 100	Jardim Buenos Aires	Darimar Aparecida Maia	(45) 3521-9792 98423-3146
PROF. HELEY DE ABREU S. B. CMEI	Rua Humberto Machado, 180	Imóvel FI - Parte II	Andressa Aparecida Bonfim	(45) 2105-9554 -
PROF. NÍDIA BENITEZ CMEI	Rua Etelvina Bordinhão Santos, 85	Vila Solidária	Danielle Cristina Squizani de Mello	(45) 3521 9553 99823-1813
PROF. NILVA DE JESUS CMEI	Rua Bento Gonçalves, 594	Jardim Karla	Andriele Cristiane Lorencini	(45) 2105-9843 99973-0902
PROF. ONIRA CAPRINI PAIZ CMEI	Rua Jacomo Savaris, 955	Jardim São Roque	Neusa Martins Guimarães de Oliveira	(45) 2105-9809 99957-8788
PROF. WALQUIRIA SIMONE GRIGNET CMEI	Avenida Andradina, 3090	Jardim Almada	Claudete de Fátima Nunes de Oliveira	(45) 2105-9797 99820-0829
PROF. BERTACCHINI VANDERLI MOREIRA CMEI	Rua Paulino Ferreira, 295	Vila Boa Esperança	Naiara Thais Flores Correa Moreno	(45) 3521-9529 99907-6543
RAMONA RODRIGUES DOTTO CMEI	Rua Emílio de Menezes, 1689	Jardim América	Keila Cristina de Souza Ribeiro	(45) 2105-9509 99973-0914
ROSA CIRILO DE CASTRO CMEI	Rua Pirapitinga, 352	Profilurb II	Maria do Socorro de Barros	(45) 2105-9793 99973-0928
RUBEM AZEVEDO ALVES CMEI	Rua Jorge Sanways, 4627	Jardim São Paulo	Lucia Benitez Holanda	(45) 3521-9534 99907-7480



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

SÃO FRANCISCO CMEI	Rua Canindé, 1215	Morumbi II	Jaqueline Spagna	(45) 3521-9730 99973-0714
SOLDADINHO DE CHUMBO CMEI	Travessa Bagre, s/n	Profilurb I	Elisvander Schulz	(45) 2105-9713 99973-0932
TRÊS LAGOAS CMEI	Rua Camorim, s/nº	Três Lagoas	Karina Muller Maleski	(45) 3521-9717 99973-0937
VICTORIO BASSO CMEI	Rua Engenho Novo, 299	Parque Imperatriz	Ivonete de Fátima Gomes	(45) 2105-9879 99957-8844
VILA ESMERALDA CMEI	Rua Potiguaras, 15	Vila Esmeralda	Fabieli de Souza Guazzi	(45) 2105-9772 99957-8855
ZILDA ARNS NEUMANN CMEI	Rua Barão da Serra Negra, 2169	Morumbi II	Giovana Luciana da Silva Rodrigues	(45) 3901-3218 98402-6347

LOCAIS DE ENTREGA - CENTRO DE CONVIVÊNCIA ESCOLA BAIRRO (CEB)

CEB	ENDEREÇO	COORDENADOR(A)	TELEFONE
ARNALDO ISIDORO DE LIMA, CEB	Rua D, 520	Vila C Liliane Peres	(45) 3901-3401 98401-6115
CLÓVIS CUNHA VIANA, CEB	Rua Julio Brecher, 450	Lagoa Dourada Marcia Vitorassi	(45) 2105-9878 99907-8410
DARCI ZANATA, CEB	Rua Pompeu de Toledo, 773	Morumbi I Karina Gracielli Paulino	(45) 2105-9822 99962-9041
ÉRICO VERISSÍMO, CEB	Rua Jorge Sanwais, 4375	Jardim São Paulo Luciani Wandscheer	(45) 3525-1876 99997-3377
FRANCISCO BUBAS, CEB	Rua Amor Perfeito, s/nº	Jardim das Flores Elizeu Machado Paulo	(45) 3901-3289 98401-6125
LEONEL BRIZOLA, CEB	Rua João Ricieri Maran, 388	Três Lagoas Marilda Ribeiro Pereira	(45) 3901-3270 99122-0272

17.2. Os locais de entrega podem ser alterados conforme determinação e necessidade da Secretaria Municipal da Educação;

17.3. Entrega: SEMANAL pelo fornecedor diretamente nas Escolas Municipais, Cmeis, Entidades Filantrópicas e Centros de Convivência Escola-Bairro

17.4. **CRONOGRAMA DE ENTREGA DE PRODUTOS PERECÍVEIS**

PRODUTO	UNID	QUANTIDADE DE ENTREGA NOS CMEIS	QUANTIDADE DE ENTREGA NAS ESCOLAS	TOTAL	DIAS DE ENTREGA



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

1	Alho	kg	150	200	12000	Segunda/Terça
2	Batata	kg	520	480	35000	Segunda/Terça
3	Cebola	kg	300	450	35000	Segunda/Terça
4	Cenoura	kg	340	450	24000	Segunda/Terça
5	Tomate	kg	450	560	60000	Segunda/Terça
6	Repolho	kg	320	550	30000	Segunda/Terça
7	Banana Caturra	kg	1800	5400	20000	Segunda/Terça
8	Laranja Pêra	kg	1500	0	70000	Segunda/Terça
9	Mamão	kg	600	0	30000	Segunda/Terça
10	Maçã	kg	620	1200	100000	Segunda/Terça
11	Manga Tommy	kg	620	0	25000	Segunda/Terça
12	Melão	Kg	620	0	30000	Segunda/Terça
13	Melancia	Kg	2400	4000	50000	Segunda/Terça
14	Ovos	cartel a	500	100	30000	Segunda/Terça
15	Polpa de Fruta	kg	400	800	30000	Segunda/Terça
16	Uvas e morango	Kg	500	500		Entrega no mês de abril/outubro

	PRODUTO	UNID	QUANTIDADE DE ENTREGA NOS CMEIS	QUANT. DE ENTREGA NAS ESCOLAS	TOTAL	DIAS DE ENTREGA
1	Carne Moída	kg	600	600	60000	Segunda/Terça
2	Carne patinho em isca	kg	350	670	40000	Segunda/Terça
3	Carne músculo	kg	350		15000	Segunda e terça feira
4	Coxa Sobre coxa frango	kg	790	1500	90000	Segunda/Terça
5	Filé sassami de frango	Kg	790	1500	50000	Segunda/Terça
6	Frango moído	Pct	180	600	35000	Segunda/Terça
7	Pernil suíno em iscas	kg		700	15000	Segunda e terça feira

	PRODUTO	UNID	QUANTIDADE DE ENTREGA NOS CMEIS	QUANT. DE ENTREGA NAS ESCOLAS	TOTAL	DIAS DE ENTREGA
1	Leite tipo C	Litros	3000	3000	220000	Diariamente
2	logurte	Litros	1600	3500	30000	Diariamente



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

3	Pão caseirinho	Pct	600	1200	100000	Segunda, terça, quarta
---	----------------	-----	-----	------	--------	------------------------

17.4.1. Observação: Os dias de entregas e as quantidades eventualmente poderão sofrer alterações, devido feriados e planejamento do cardápio.

17.4.2. A planilha da quantidade e dias de entrega dos produtos perecíveis, com os respectivos locais, será enviada via e-mail, pela divisão de Alimentação Escolar, para os fornecedores, que deverão fazer duas guias (uma para a unidade escolar e outra para comprovação de pagamento devidamente assinadas) e deixar nos locais de entrega, devidamente assinadas, conforme modelo de romaneio abaixo.



MODELO DE NOTA(ROMANEIO) DE ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES
Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE
SMED - Divisão de Alimentação Escolar
TERMO DE RECEBIMENTO

Logo da
empresa

CLIENTE: <u>ADELE ZANOTTO SCALCO (nome da escola/CMEI)</u>	ROTA: PORTO MEIRA
	Empenho : ____/____/18

Atesto que os (as) responsáveis abaixo receberam durante o período de ____/____/18 à ____/____/18 (semana) da empresa
 _____ CNPJ _____ os produtos relacionados:

Quant	Und	Produto	Vlr. Unit.	Total	Quant	Und	Produto	Vlr. Unit.	Total
48,0000	KG	CUCA CASEIRA	12,8500	616,80	90,0000	KG	BANANA CATURRA	2,3400	210,60
									827,40

Neste termo os produtos entregues estão de acordo com projeto de venda de Gênero Alimentícios para a Alimentação Escolar totalizando o valor de _____
 Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição.

FOZ DO IGUAÇU, 16 de ABRIL de 2018

Recebido por : _____ Entregador : _____



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE
SMED - Divisão de Alimentação Escolar
TERMO DE RECEBIMENTO

Logo da
empresa

CLIENTE: ADELE ZANOTTO SCALCO (nome da escola/CMEI)	ROTA: PORTO MEIRA
	Empenho : ____/____/18

Atesto que os (as) responsáveis abaixo receberam durante o período de __/__/18 à __/__/18 (semana) da empresa
____ CNPJ _____ os produtos relacionados:

Quant	Und	Produto	Vlr Unit.	Total	Quant	Und	Produto	Vlr Unit.	Total
48,0000	KG	CUCA CASEIRA	12,8500	616,80	90,0000	KG	BANANA CATURRA	2,3400	210,60
									827,40

Neste termo os produtos entregues estão de acordo com projeto de venda de Gênero Alimentícios para a Alimentação Escolar totalizando o valor de _____
Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ão) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição.

FOZ DO IGUAÇU, 16 de ABRIL de 2018

Recebido por : _____ Entregador : _____

18. DOS PREÇOS MÁXIMOS, ENTREGA E QUANTIDADES

18.1. O valor máximo total da presente licitação é sigiloso, devido às oscilações de mercado, nos termos do art. 15 do Decreto 10.024/2019, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da sessão de lances.

18.2. Todos os custos/despesas oriundos do objeto da presente licitação serão suportados pelo licitante vencedor.

19. DO RECEBIMENTO

19.1. O bem ou prestação de serviço deverá ser executado em conformidade com a Nota de Empenho e os termos do edital.

19.2. A entrega do bem ou da prestação do serviço deverá ser efetuada sempre que solicitada, e não serão tolerados atrasos sem justificativa prévia.

19.3. Todos os bens fornecidos ou serviços prestados serão conferidos no momento da entrega, e se a quantidade e/ou qualidade dos mesmos não corresponder às especificações exigidas, a remessa apresentada será devolvida para substituição ou adequações, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

19.4. Caso seja solicitado o vencedor deverá apresentar amostras, dos produtos solicitados, para eventuais testes de laboratório ou degustação e avaliação das características sensoriais, no prazo máximo de 48 horas após pregão, conforme Resolução nº 002 de 10 de janeiro de 2002 – FNDE.

19.5. Caso seja solicitado o vencedor deverá apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto juntamente com laudo microbiológico de laboratório habilitado/reconhecido pela Anvisa ou Mapa e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos (exceto para produtos *in natura* [frutas e legumes não processados]) com validade de 1 ano a contar da data de entrega do laudo de acordo com a Portaria 1428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 e a Resolução CD/FNDE nº26/2013, como forma de garantir a qualidade dos produtos.

- 19.6. A rotulagem de todos os produtos deverá ter o valor nutricional, ingredientes, lote, data de fabricação, e validade conforme Resolução - RDC nº 40, de 21 de março de 2001.
- 19.7. Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos refrigerados, obedecendo à temperatura de entrega conforme especificações do rótulo do alimento e conforme exigência da legislação vigente.
- 19.8. Os produtos perecíveis serão recebidos pelos dirigentes das unidades escolares, que deverão conferir qualidade e quantidade através da contagem e ou pesagem, conferidos com a nota de entrega que deverá ser assinada com nome legível pelo entregador e pelo responsável do recebimento.
- 19.9. Os produtos serão devolvidos, caso não atendam o peso e qualidade necessária.
- 19.10. Caso haja necessidade de o entregador acessar a cozinha/área de produção das refeições, é obrigatório o uso de touca protetora.
- 19.11. Os produtos perecíveis deverão ser entregues nas Unidades Escolares nos endereços indicados neste Termo, com seus respectivos responsáveis pelo recebimento.
- 19.12. **O fornecedor deverá apresentar declaração de substituição do produto em no máximo 24 horas, caso o mesmo seja rejeitado no momento da entrega ou durante a manipulação ou cocção.**
- 19.13. O recebimento definitivo do objeto deste Edital, não exime o fornecedor de ser responsabilizado, dentro das penalidades previstas na Lei 8.666/93 e alterações, pela má qualidade que venha a ser constatada durante o uso, dentro do prazo de validade, dos produtos fornecidos.

20. DO PAGAMENTO

- 20.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias após cada entrega do objeto licitado, mediante apresentação da Nota Fiscal / Fatura, devidamente atestada (certificada) pela órgão responsável, as despesas decorrentes desta licitação correrão por conta das dotações orçamentárias:

12.01123060600211633.90.32-1.107 - MDE/Salário Educação – Exercício corrente

1201123060600211633.90.32-1.134 - PMFI/FNDE – Merenda Escolar

- 20.2. A contratada ficará obrigada a repassar para a contratante, na proporção correspondente, eventuais reduções de preços, decorrentes de mudança de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações na legislação pertinente;
- 20.3. O pagamento será efetuado após a comprovação de que o fornecedor/prestador de serviços se encontra em dia com o INSS e FGTS, mediante consulta “on-line” ao sistema de controle da Caixa Econômica Federal e Instituto Nacional do Seguro Social.
- 20.4. Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida à licitante para as devidas correções.
- 20.5. O início da entrega do material adquirido, com a inspeção inicial, ocorrerá com a ordem de serviço emitida pela SMED/DIAE. A empresa fornecedora do(s) objeto(s) deverá apresentar, para liquidação e pagamento pela PMFI, mediante ordem bancária



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- em conta corrente, a NF-e (Nota Fiscal), contendo as quantidades, as especificações, os valores e os locais onde foram entregues e instalados os objetos licitados;
- 20.6. As Notas Fiscais (NF-e) serão protocoladas digitalmente, por meio do link: <https://sistemas.pmfi.pr.gov.br/PortalEmpresarial/>, na aba "PROTOCOLO DIGITAL", caso ainda não possua cadastro no site, deverá o fornecedor fazê-lo primeiro, através da aba "NÃO POSSUI ACESSO"
 - 20.7. Deverão constar na NF-e (Nota Fiscal) o número da nota de empenho, o número da conta, os tipos, as quantidades e os valores efetivos dos itens a serem pagos. (Se for o caso, o número do Convênio ou Termo de Compromisso);
 - 20.8. Para efeito de cada pagamento, a NF-e (Nota Fiscal) deverá estar acompanhada dos seguintes documentos legais comprobatórios da quitação dos encargos e tributos sociais, trabalhistas e tributários: CND (Federais, Estaduais e Municipais); Guia do FGTS e Receita Federal;
 - 20.9. A NF-e (Nota Fiscal) deverá ser certificada pelo Gestor e pelo Fiscal do Contrato, indicados item 7, deste Termo de Referência, até o décimo quinto dia corrido, contados após a data da apresentação das Notas Fiscal pela empresa fornecedora dos bens e/ou serviços.
 - 20.10. Para fins de certificação, liquidação e pagamento da(s) Nota(s) Fiscal(is) o Gestor e Fiscal do contrato, efetuarão a verificação, análise, conferência e consistência de todos os dados e informações contidas na(s) Nota(s) Fiscal(is) e relatórios, confrontando-as com este Termo de Referência e com o instrumento contratual, atestando a veracidade e conformidade das mesmas com os produtos adquiridos;
 - 20.11. Caso a NF-e (Nota Fiscal) apresente erros, irregularidades, falhas ou omissões que comprometam a liquidação da despesa, ou não vier acompanhada das documentações exigidas, ou os itens adquiridos não tiverem sido entregues de acordo com as condições e especificações descritas neste Termo de Referência, bem como com o instrumento contratual, o prazo para o pagamento somente começará a ser contado a partir da data em que tais impropriedades forem sanadas;
 - 20.12. O pagamento será parcial, a cada entrega, conforme quantitativo de itens recebidos, a ser atestada pelo fiscal do contrato;
 - 20.13. Eventuais situações supervenientes não previstas neste termo deverão ser analisadas e tratadas pelo gestor do contrato, observados os princípios da razoabilidade e proporcionalidade na entrega e fixação do objeto licitado, bem como as disposições legais que tratam do equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
 - 20.14. Eventual solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro não suspende o fornecimento dos objetos ou a prestação de quaisquer serviços, de forma que, no caso de deferimento, ser-lhe-á devida a diferença entre o valor pactuado e o reequilibrado a partir da data do deferimento. No caso de indeferimento, mantém-se o valor pactuado.
 - 20.15. A recusa no fornecimento do objeto adquirido sob a alegação de pendência de reequilíbrio acarretará de abertura de processo administrativo para fins de aplicação das sanções cabíveis por inexecução contratual.
 - 20.16. Qualquer solicitação de alteração (marca/objeto/forma de execução) deve ser previamente endereçada ao Gestor do Contrato, e somente poderá ser realizada/efetivada após o deferimento do gestor.
 - 20.17. Eventuais descontos/glosas efetuadas em valores a serem pagos ao fornecedor serão devidamente justificadas pelo fiscal do contrato, bem como solicitada manifestação da



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

contratada, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, a partir do recebimento, sendo decidido em igual prazo pelo ordenador da despesa

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

- 21.1. Pagar o valor acordado mediante certificação da nota fiscal pelo ordenador da despesa, fiscalizar e gerenciar o recebimento do material e assessoria prestada;
- 21.2. Notificar a contratada quando da não execução do objeto em questão, seja pelo atraso nas entregas/não atendimento aos cronogramas informados, previamente à entrega, pela Divisão de Alimentação Escolar, seja pela má qualidade dos produtos entregues, não atendendo às especificações;
- 21.3. Realizar a fiscalização da qualidade da alimentação escolar, conforme Instrução Normativa 01/2019 – SMED;
- 21.4. As nutricionistas da SMED, responsáveis pela elaboração do cardápio e controle da qualidade da alimentação escolar, acompanharão o processo de preparo das refeições, bem como também a qualidade dos produtos, desde o início da produção *in loco* até a sua distribuição/entrega, podendo inclusive solicitar ao fiscal a notificação imediata dos fornecedores que não atenderam às especificações previstas neste termo de referência;
- 21.5. A contratante comunicará à contratada todas as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que sejam substituídos, reparados ou corrigidos, conforme demanda de cada caso;
- 21.6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

22. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

- 22.1. Fica responsável pela fiscalização do presente instrumento contratual a servidora **Aline Cristina Christmann** e pela gestão a servidora **Leticia Possato Ghellere**.
- 22.2. Eventuais situações supervenientes não previstas neste termo deverão ser analisadas e tratadas pelo gestor do contrato, observados os princípios da razoabilidade e proporcionalidade na entrega e fixação do objeto licitado, bem como as disposições legais que tratam do equilíbrio econômico-financeiro do contrato;
- 22.3. A recusa no fornecimento do objeto adquirido sob a alegação de pendência de reequilíbrio acarretará de abertura de processo administrativo para fins de aplicação das sanções cabíveis por inexecução contratual;
- 22.4. Qualquer solicitação de alteração (marca/objeto/forma de execução) deve ser previamente endereçada ao Gestor do Contrato, e somente poderá ser realizada/efetivada após o deferimento do gestor;

23. CLÁUSULA ANTI FRAUDE E CORRUPÇÃO

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



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 23.1.1. “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
 - 23.1.2. “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
 - 23.1.3. “prática colusiva”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
 - 23.1.4. “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
 - 23.1.5. “prática obstrutiva”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção;
- 23.2. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.
 - 23.3. Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

MODELO II
PROPOSTA COMERCIAL
 (em papel personalizado da empresa)

Razão Social: _____ CNPJ/MF: _____ IE _____
 Endereço: _____
 Tel/Fax: _____ CEP: _____ Cidade: _____
 UF: _____
 E-mail _____
Banco..... Agência Bancaria Conta Corrente nº

A
 Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
 Diretoria de Licitações e Contrato
Pregão Eletrônico nº ____/2023

Em atenção ao Pregão em epígrafe, apresentamos nossa proposta comercial para o fornecimento do objeto, conforme abaixo:

Item	Especificação	UN.	QTDE	Marca	PREÇO UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1						
TOTAL GERAL R\$						

Condições de Pagamento:
 Prazo de Entrega: 12 (doze) meses;
 Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias

Declaramos de que nos preços propostos encontra-se incluídos todos os tributos, impostos de quaisquer natureza, encargos sociais, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

Local, ____ de _____ de 2023.

Atenciosamente

 Representante Legal da Proponente
 Nome.:RG.: CPF.:



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO III

DECLARAÇÃO ANTICORRUPÇÃO

A
 Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
 Departamento de Compras
 Pregão Eletrônico nº ____/2023

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o Sr _____, DECLARA, sob as penas da lei:

Que está ciente, conhece e entende os termos das leis anticorrupção brasileiras ou de quaisquer outras aplicáveis sobre o objeto do presente contrato, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção, por si e por seus administradores, diretores, funcionários e agentes, bem como seus sócios que venham a agir em seu nome.

Que se obriga a conduzir suas práticas comerciais, durante a consecução do presente Contrato, de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

Que na execução deste Contrato, nem a empresa nem qualquer de seus diretores, empregados, agentes ou sócios agindo em seu nome, devem dar, oferecer, pagar, prometer pagar, ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer autoridade governamental, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com a finalidade de influenciar qualquer ato ou decisão do agente ou do governo, ou para assegurar qualquer vantagem indevida, ou direcionar negócios para, qualquer pessoa, e que violem as Regras Anticorrupção.

A empresa, por si e por seus administradores, diretores, empregados, agentes, proprietários e acionistas que atuam em seu nome, concorda que contratada ou sua cliente final terão o direito de realizar procedimento de auditoria para certificar-se da conformidade contínua com as declarações e garantias dadas neste ato, mediante notificação prévia, e que deve cooperar plenamente em qualquer auditoria realizada nos termos desta Declaração.

Declara neste ato que: (a) não violou, viola ou violará as Regras Anticorrupção; (b) tem ciência que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação, inclusive a possibilidade de rescisão motivada imediata do presente contratual, independentemente de qualquer notificação, observadas as penalidades devidas.

Por ser verdade, firmamos a presente.

Local, de 2023.

 Nome e carimbo do
 representante legal da empresa



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO IV

ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/2023

No dia __ de _____ do ano de dois mil e vinte e dois, na Diretoria de Licitações e Contratos da **Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 76.206.606/0001-40, com sede à Praça Getulio Vargas, 260 - centro, neste ato representada pelo **Representante do Comprador**, Sr. _____, foram registrados nesta Ata as quantidades e os preços da empresa: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº _____, resultantes do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2023**, cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇOS para a _____. com os preços dos ITENS abaixo relacionados:

item	quant.	unidade	descrição	unit.	total

As especificações técnicas constantes do PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ____/2023, assim como todas as obrigações e condições descritas no Edital, no Termo de Referência e na proposta de preços, integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade desta Ata de Registro de Preços é de __ (____) meses, a contar de __ de _____ de 2023.

Foz do Iguaçu, __ de _____ de 2023.

Representante do Comprador

Empresa
Nome do representante
CPF do representante



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

ANEXO V

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2022 - SMED

Orienta as Unidades Educacionais Municipais sobre a entrega, recebimento, preparo e distribuição da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino.

A Secretaria Municipal da Educação, no uso das atribuições legais e considerando:

- Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013,
- Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004,
- Lei Complementar de Foz do Iguaçu Nº 17, de 30 de agosto de 1993.
- Lei Estadual nº 14.423, de 02 de junho de 2004

• A necessidade de definir critérios, funções e/ou responsabilidades de gestores e funcionários na organização, entrega, recebimento, preparo e distribuição da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino da Rede Municipal de Ensino de Foz do Iguaçu, expede a presente Instrução Normativa.

Art. 1º Cada Unidade de Ensino é responsável pela guarda, recebimento, controle, armazenamento, conservação, preparo e consumo dos gêneros alimentícios recebidos, além da distribuição da alimentação.

Art. 2º As merendeiras devem acompanhar e seguir o cardápio enviado pela Secretaria Municipal da Educação/Divisão de Alimentação Escolar e registrar a movimentação diária dos produtos bem como o **número de refeições servidas**.

Art. 3º A assinatura de recebimento de todas as mercadorias entregues só deve ocorrer após o funcionário responsável ter conferido rigorosamente os produtos e verificado se os itens, quantidades e qualidade estão de acordo com as condições no romaneio entregue pelo fornecedor.

Art. 4º As merendeiras deverão verificar o número de crianças presentes diariamente e preparar a alimentação de acordo com a quantidade de alunos, evitando o desperdício.

DO ARMAZENAMENTO

Art. 5º A despensa deve ser mantida sempre limpa e organizada, para facilitar o controle das condições e prazo de validade dos gêneros alimentícios.

§ 1º Os gêneros alimentícios, mesmo que em suas embalagens secundárias (caixas, fardos), **NÃO** poderão ser armazenados diretamente em contato com a superfície (chão), devendo ser utilizados prateleiras e estrados.

§ 2º Os alimentos deverão ser acondicionados protegidos do sol e em ambiente com boa ventilação.

§ 3º As janelas da despensa, cozinha e refeitório deverão ser providas de telas de proteção, evitando assim a entrada de insetos.

§ 4º A despensa dos gêneros alimentícios é de uso exclusivo para armazenamento dos produtos da alimentação escolar. **É vedada** utilização deste local para materiais de limpeza, expediente, esportivos, peças de vestuário e outros pertences pessoais, objetos em desuso, entre outros.

§ 5º Os gêneros alimentícios após serem retirados das caixas e fardos, deverão ser guardados, agrupados por tipo e gênero nas prateleiras, de modo a facilitar o controle de estoque.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

§ 6º Os produtos devem ser organizados de forma que os de validade mais próxima sejam dispostos a frente dos demais para que sejam consumidos prioritariamente: **Primeiro que ENTRA - Primeiro que SAÍ.**

DAS SOBRES DOS ALIMENTOS

Art. 6º A fim de evitarmos problemas (desvio de merenda) orientamos que as sobras das preparações não sejam levadas por funcionários ou doadas.

§ 1º Desvio de merenda é caracterizado por todo e qualquer alimento ou preparação fornecido(a) para o destino que não seja a alimentação escolar dos alunos, bem como o recebimento de alimentos diferente na nota assinada.

§ 2º Os responsáveis pelo desvio, direção e merendeiras e quem recebeu, poderão responder nas esferas administrativa, civil e criminal.

DA FALTA, EXCESSO E REMANEJAMENTO

Art. 7º Havendo previsão de falta de algum gênero alimentício para o preparo e atendimento aos alunos, a unidade de ensino deverá entrar em contato imediato com a Divisão de Alimentação Escolar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias para as providências necessárias.

Art. 8º Em caso de excesso de alimentos na unidade, a Divisão de Alimentação Escolar deverá ser informada para que possam ser tomadas as medidas necessárias (adequação do per capita e do cardápio, diminuição ou remanejamento). Os alimentos não poderão estar **VENCIDOS** para o **REMANEJAMENTO**.

§ 1º É de responsabilidade da Unidade de Ensino o controle do vencimento dos produtos, após o vencimento não será possível realizar remanejamento.

ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 9º Ao perceber qualquer alteração nas características próprias dos produtos, o gestor deverá comunicar imediatamente a Divisão de Alimentação Escolar para as devidas orientações e providências.

§ 1º É vedado o descarte e doação de alimentos, mesmo que alterados, antes das orientações enviadas pela Divisão de Alimentação Escolar, sob pena de assumir responsabilidade pelo ato isolado praticado.

DO PRAZO DE VALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 10 Alimento com prazo de validade vencido na unidade de ensino é condição inadmissível e injustificável, cabendo, após apuração, penalização aos responsáveis da unidade de ensino. Devendo ser informado a Secretaria de Educação para orientações sobre as providências a serem tomadas.

DAS ATRIBUIÇÕES DAS MERENDEIRAS

Art. 11 Fazer uso de uniforme limpo, sapatos fechados e touca **com os cabelos totalmente protegidos**.

Art. 12 Deverão seguir o procedimento de lavagem das mãos conforme "**Instruções para lavar as mãos corretamente**" afixadas no local onde manipuladores de alimentos efetuam a lavagem destas.

Art. 13 Manter unhas limpas, curtas e sem esmalte.

Art. 14 É proibido uso de maquiagem, perfumes e todo tipo de adorno como: *anéis, alianças, relógios, brincos, colares, pulseiras, entre outros durante a manipulação de alimentos.*



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Art. 15 Registrar as saídas de estoque, bem como o número de refeições servidas e cardápio é atribuição do responsável designado para este fim.

Art. 16 Manter limpos os locais de preparação e armazenamento dos alimentos, bem como dos utensílios utilizados na preparação e distribuição, sendo de responsabilidade dos manipuladores de alimentos.

Art. 17 Caso o manipulador seja acometido por alguma doença transmissível (resfriado, gripe, diarreia) ou apresente lesões nas mãos deverá ser afastado das funções de manipulador de alimentos.

Art. 18 Conforme Termo de Referência para contratação da mão de obra para o preparo da alimentação escolar, o Item 9 – o qual descreve as funções das merendeiras, e o Item 12.g. – o qual trata das proibições de desempenho de funções alheias, proíbe-se às merendeiras preparar alimentos e/ou prestar serviço à cantina comercial, assim como preparar alimentos exclusivos para funcionários, podendo o diretor(a) da unidade de ensino responder administrativamente.

ORIENTAÇÕES PARA O USO ADEQUADO DOS UNIFORMES PELAS MERENDEIRAS

Art. 19 O uso do uniforme é fundamental para garantir a higiene dos alimentos, além de ser equipamento de proteção individual do trabalhador, prevenindo riscos de cortes, queimaduras e/ou quedas; por isso, o uniforme deve ser usado somente nas dependências internas da escola e deve ser trocado diariamente, mantendo-o limpo e conservado.

§ 1º Além disso, não devem carregar no uniforme, objetos de uso pessoal (canetas, cigarro, dinheiro, celular) nem usar adornos (brincos, anéis e pulseiras), para evitar contaminações.

Art. 20 É vedado o uso de aparelho celular, o mesmo não deverá ser utilizado nas dependências da cozinha e na manipulação de alimentos, pois possui grande risco de contaminação, conforme apontam estudos que mostram que celular possui mais bactérias que vaso sanitário, portanto celulares não devem estar na cozinha.

Art. 21 Ao se vestir deverão colocar inicialmente a touca, em seguida as roupas e por último o calçado, lavando as mãos em seguida.

§ 1º **Toucas:** Todos os manipuladores de alimentos, bem como as demais pessoas que têm acesso à cozinha, devem usar cabelos presos e completamente cobertos com redes ou toucas. Curiosidade: 1 mm de cabelo pode conter até 50.000 microorganismos.

§ 2º **Luvas de látex (borracha):** Devem ser usadas para proteção das mãos e punhos contra agentes agressivos, como produtos de limpeza. Não deverão ser utilizadas para manipular alimentos.

§ 3º **Luvas plásticas descartáveis:** Deverão ser utilizadas exclusivamente no preparo do pão e distribuição dos alimentos. O uso das luvas descartáveis não substitui a higienização das mãos.

§ 4º **Aventais:** Protegem o uniforme principal, evitando sujeira desnecessária e possíveis manchas.

§ 5º **Jaleco ou Camiseta:** É importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeira e contaminantes normalmente encontrados nas roupas do dia a dia, bem como, faz parte da identidade da merendeira.

§ 6º **Calça:** Como o jaleco, a calça também é importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeiras e contaminantes, além também de fazer parte da identidade da merendeira.

§ 7º **Botas ou Sapatos de PVC:** Possui solado emborrachado, seu uso é indispensável, pois impedem choques elétricos, quedas, queimaduras e outros acidentes, é um equipamento de proteção para a merendeira.

MAPA DA MERENDA

Art. 22 É o documento utilizado para acompanhamento e distribuição da alimentação escolar, que informa o cardápio servido, número de refeições, entrada/saída e validade dos alimentos, dentre



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

outros. Deve ser preenchido mensalmente. As informações são de responsabilidade das merendeiras, devendo ser entregue impreterivelmente até o dia 05 de cada mês.

§ 1º O não cumprimento do prazo de entrega do mapa da merenda e a reincidência da falta do cumprimento deste implicarão em medida administrativa.

§ 2º A entrega dos mapas subsidia o setor responsável para o envio dos alimentos necessários de acordo com o planejamento do cardápio e necessidades de cada unidade; otimização das quantidades evitando desperdício; verificação do cumprimento do cardápio; verificação de estoque; dentre outros.

ORIENTAÇÕES NA ENTREGA E RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 23 Cabe à Unidade de Ensino observar e seguir os seguintes procedimentos para recebimento dos gêneros alimentícios entregue pelos fornecedores:

§ 1º No ato da entrega o responsável pelo recebimento deverá conferir a qualidade e a quantidade com base nas informações constantes no comprovante de entrega.

§ 2º Pesquisar ou contar todos os produtos e observar a qualidade dos gêneros entregues, de acordo com **AS ESPECIFICAÇÕES**, antes de assinar a nota de entrega. A pesagem deverá ocorrer sem a caixa de armazenamento ou fazer o desconto da caixa.

§ 3º Os hortifrutis deverão ser retirados das caixas entregues pelos fornecedores e acondicionados em caixas apropriadas das unidades escolares.

§ 4º Observar se o veículo de entrega encontra-se em boas condições de higiene e conservação. Para os produtos que deverão ser entregues congelados, o carro deverá ser isotérmico com temperatura variável de **-18°C e -15°C**.

§ 5º As entregas deverão ocorrer no horário de funcionamento de cada Unidade Escolar.

I) **Manhã:** 07h30min às 11h30min

II) **Tarde:** 13h30min às 17h30min

§ 6º Os gêneros alimentícios congelados deverão ser imediatamente retirados das caixas ou embalagens secundárias e acondicionados nos congeladores.

PROCEDIMENTO NO CASO DE HAVER IRREGULARIDADES NA ENTREGA DE PRODUTOS

Art. 24 Quantidade menor: Pode ser recebida, desde que informado nas 03 (três) vias do comprovante de entrega, fazendo constar **nome legível e assinatura do responsável** pelo recebimento na unidade de ensino e não esquecer de utilizar a balança para pesar os produtos entregues.

§ 1º Inadequações referentes à qualidade: não receber produtos em desacordo com os padrões estabelecidos e entrar em contato com a Divisão de Alimentação Escolar.

§ 2º Todas as irregularidades na entrega deverão ser comunicadas imediatamente a Divisão de Alimentação Escolar.

§ 3º Orientamos que todas as unidades mantenham as balanças em local de fácil acesso para facilitar a pesagem no momento da entrega, bem como as caixas apropriadas para armazenagem dos produtos.

DO DESCONGELAMENTO

Art. 25 As carnes devem sempre ser descongeladas sob refrigeração para não haver perda de nutrientes, textura e não ocorrer risco de proliferação de microorganismos.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

§ 1º O líquido proveniente do descongelamento deve ser descartado durante o processo, pois o mesmo pode servir como meio de cultura para a multiplicação de microorganismos.

§ 2º O recipiente usado para o descongelamento deverá ser bem higienizado com água clorada, antes e depois do procedimento.

§ 3º O alimento descongelado não deverá ser congelado novamente.

§ 4º As carnes IQF não necessitam ser descongeladas, podendo ser retiradas do freezer no ato do preparo.

CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

Art. 26 A temperatura dos alimentos é um importante fator para o controle da qualidade dos alimentos, sendo que através dela podemos evitar riscos de intoxicação alimentar, além de ser uma exigência da Vigilância Sanitária, pois se utiliza o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação de microorganismos (por exemplo, bactérias) que podem causar a intoxicação.

§ 1º A medição deverá ocorrer no momento do recebimento do produto, no descongelamento e, antes de servir e que também deverá anotar em planilha anexa para controle, que se encontra disponível no Portal NTM.

§ 2º O termômetro deverá ser utilizado da seguinte forma:

- I) Retire a proteção da ponta (haste) e ligue no botão on/off;
- II) Insira a haste no centro do alimento;
- III) Não deixe que o sensor toque os lados ou fundo do alimento (Podem estar mais frio ou mais quente e a leitura não será correta);
- IV) Espere estabilizar a temperatura, faça a leitura e registre na planilha de controle.
- V) A leitura é do número maior que aparece no centro do visor;
- VI) Para medir a temperatura em produtos embalados (carnes e leites nos pacotes) coloque a haste entre duas embalagens;
- VII) Higienizar a haste antes e após o uso, utilizando álcool 70°C.

§ 3º Seguem abaixo as tabelas de controle de temperatura que deverão estar os alimentos de acordo com cada processo:

I) Temperatura de recebimento de produtos:

Produto	Temperatura
Carne congelada	-18°C até -6°C
Leite e iogurte	No máximo 7°C
Polpa de fruta	-18°C até 0°C

II) Temperatura de descongelamento:

4°C	Em geladeira
-----	--------------

III) Temperatura para atingir o cozimento

70°C	No centro do alimento
------	-----------------------

IV) Temperatura para servir o alimento:



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Acima de 60°C	Servir em no máximo 1 hora
---------------	----------------------------

§ 4º O controle deverá ser anotado logo após a medição em planilha anexa. Caso a temperatura de recebimento não esteja adequada recusar o recebimento e entrar imediatamente em contato com o setor de alimentação escolar. No momento do preparo a temperatura deverá atingir no mínimo 70°C antes de desligar e no momento de servir deverá estar em 60°C, não podendo ficar mais que 1 hora em 60°C, pois aumenta o risco de contaminação.

USO DA SOLUÇÃO CLORADA

Art. 27 O uso da solução clorada é de suma importância para garantir a eficácia na higienização dos hortifrutis.

§ 1º Os hortifrutis (saladas e frutas) deverão ser higienizadas em água corrente, um a um e após mergulhar no molho da solução clorada (para cada litro de água 1 colher de sopa) por 15 minutos, retirar e enxaguar novamente.

CASOS DE ALERGIAS ALIMENTARES

Art. 28 Em caso de crianças que apresentem Alergias/Intolerâncias alimentares solicitar aos pais/responsáveis cópia do laudo ou declaração (médico e/ou nutricionista) e enviar à Secretaria Municipal de Educação/Divisão de Alimentação Escolar com as informações da criança, conforme consta no Apêndice I.

§ 1º Importante lembrar que todo ano deve ser feito o cadastramento das crianças para a Divisão de Alimentação Escolar.

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 29 Sugerimos que cada Unidade de Ensino designe 01 (uma) cozinheira coordenadora para ser responsável pelo funcionamento da cozinha e recebimento dos produtos. As unidades escolares que aderiram, obtiveram ótimos resultados.

Art. 30 A cozinha e despensa são locais restritos às pessoas que exercem a função de manipulação de alimentos e supervisão da alimentação escolar, sendo proibida a entrada, permanência e circulação de alunos, professores, fornecedores e demais pessoas não autorizadas.

Art. 31 Na porta de entrada da cozinha deve ser afixado o aviso de **“Proibida a entrada de pessoas não autorizadas”**.

Art. 32 Professores e funcionários poderão consumir a alimentação servida na unidade de ensino, desde que seja o mesmo cardápio destinado ao aluno e possua objetivos pedagógicos.

Art. 33 O **CARDÁPIO** deve ser fixado em local de fácil visualização dos alunos e da Comunidade Escolar.

Art. 34 O período de alimentação dos alunos deve ser no mínimo de 15 (quinze) minutos. Caso necessário, a direção deve avaliar a possibilidade de distribuir a alimentação em mais de um local ou horários diferenciados.

Art. 35 As caixas d'água devem ser higienizadas semestralmente, por profissional especializado, comprovada mediante documentação.

Art. 36 Os resíduos devem ser separados em lixeiras próprias (orgânico/reciclável).

Art. 37 **Amostra da Merenda: É importante guardar a amostra em todos os turnos e com todas as preparações, para investigação em caso de suspeitas de intoxicação alimentar. Deve ocorrer**



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

da seguinte forma: Após o preparo do alimento colocar uma porção (em torno de 100 gr) de cada tipo de alimento na embalagem para amostra, identificar, armazenar no freezer por 72 horas (3 dias) e após o período descartar.

Art. 38 No portal NTM, na pasta “Alimentação Escolar” dentro da Diretoria de Assistência ao Educando, encontram-se planilhas de controle de gás, controle de temperatura, limpeza de freezers e geladeiras, limpeza da caixa d’água, controle de temperatura como orientação para uma melhor organização da Unidade Escolar.

Art. 39 A fim de evitar riscos de intoxicação alimentar no ambiente escolar, orientamos que as Unidades Escolares tenham muito cuidado com a entrada de alimentos que não façam parte da alimentação escolar (doações, por exemplo), não assumimos nenhuma responsabilidade técnica destes alimentos, pois não há controle do preparo e das condições de armazenamento de tais.

Art. 40 Fornecer cópias do cardápio na agenda das crianças, a fim de acompanhamento por parte dos responsáveis pelos alunos.

ações de Educação Alimentar e Nutricional

Art. 41 A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

§ 1º O espaço escolar é considerado um dos alicerces para formação de adultos e comunidades com hábito de vida saudável, visto que a criança está em pleno desenvolvimento e onde passa a maior parte de seu tempo.

§ 2º A prática de EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo com os alunos, considerando todas as fases da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

§ 3º Considerando que a alimentação escolar faz parte do processo de alimentação saudável, visto que garante o Direito Humano à Alimentação Adequada e promove Segurança Alimentar e Nutricional dentro do espaço escolar, a Secretaria Municipal de Educação, apóia e incentiva para que as unidades escolares realizem de forma transdisciplinar ações de EAN, estando as nutricionistas da SMED à disposição, no auxílio para as atividades e projetos.

Principais Atribuições do Conselho de Alimentação Escolar (CAE)

Art. 42 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento da alimentação escolar municipal, conforme a Resolução 26/2013 – FNDE.

§ 1º Acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados a alimentação escolar.

§ 2º Zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como da aceitabilidade dos cardápios oferecidos e o cumprimento destes.

§ 3º Comunicar os FNDE, aos tribunais de contas, a controladoria - geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE.

Informações Gerais

Art. 43 Ressalta-se que todo e qualquer tipo de denúncia e/ou reclamação deverá ser encaminhada ao setor competente, qual seja, Diretoria de Assistência ao Educando, para que a partir do conhecimento desta, sejam tomadas as providências cabíveis.

§ 1º Registre-se que aos funcionários e demais servidores responsáveis pela alimentação escolar, que caso se furtem ao cumprimento das responsabilidades descritas na presente instrução



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

normativa, de acordo com o estatuto do servidor, Lei Complementar nº 17/1993:

I) Quanto aos deveres:

Art. 208 - São deveres do servidor público:

IV - cumprir as ordens superiores, exceto quando manifestamente ilegais;

VI - levar ao conhecimento da autoridade superior as irregularidades quando tiver ciência em razão do cargo;

VII - zelar pela economia do material e a conservação do patrimônio público.

II) Quanto às proibições:

Art. 209 - Ao servidor público é proibido:

XI - receber propina, comissão, presente ou vantagem de qualquer espécie, em razão de suas atribuições.

III) Quanto às responsabilidades

Art. 218 - O servidor público responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições.

Art. 219 - A responsabilidade civil decorre do ato omissivo ou comissivo, doloso ou culposo, que resulte em prejuízo ao erário ou a terceiros.

Art. 220 - A responsabilidade penal abrange os crimes e contravenções imputadas ao servidor público, nessa qualidade.

Art. 221 - A responsabilidade administrativa resulta de ato omissivo ou comissivo praticado no desempenho do cargo ou função.

Art. 222 - As sanções civis, penais e administrativas poderão cumular-se, sendo independentes entre si.

IV) Quanto às penalidades:

Art. 224 - São penalidades disciplinares:

I - advertência;

II - suspensão;

III - demissão;

V - cassação de aposentadoria ou disponibilidade.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Anexo VI - Decreto Municipal

DECRETO Nº 30.699, DE 26 DE SETEMBRO DE 2022.

Regulamenta a margem de preferência para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sediados localmente nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da Administração Pública Municipal.

O Prefeito Municipal de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 86 da Lei Orgânica do Município;

CONSIDERANDO as disposições dos arts. 42 a 45 e 47 a 49, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

CONSIDERANDO a Lei Complementar Municipal nº 369 de 16 de março de 2022, que acrescentou os arts. 50-A, 50-B, 50-C, 50-D e 50-E à Lei Complementar nº 229, de 23 de dezembro de 2014;

CONSIDERANDO ao solicitado nos Memorandos Internos nºs 44284, de 26 de agosto de 2022 e 49826, de 22 de setembro de 2022, emitidos pela Diretoria de Licitações e Contratos, subordinada à Secretaria Municipal da Administração;

DECRETA:

Art. 1º Nas contratações públicas de bens, serviços e obras, deverá ser concedida prioridade de contratação para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais – MEI sediados localmente, nos termos do disposto neste Decreto, com objetivo de:

- I - promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local; e
- II - ampliar a eficiência das políticas públicas.

§ 1º Subordinam-se ao disposto neste Decreto, além dos órgãos da Administração Pública Municipal direta, fundos especiais, autarquias e fundações públicas e as demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município.

§ 2º Para efeitos deste Decreto, considera-se:

I - âmbito local: limites geográficos do Município onde será executado o objeto da contratação;

II - microempreendedores individuais – MEI, microempresas e empresas de pequeno porte: os beneficiados pela Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, nos termos do inciso I do *caput* do art. 13. .../Decreto nº 30.699 – fl. 02

Art. 2º Nas licitações será assegurada a prioridade de contratação das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais – MEI, sediadas localmente, mediante a concessão de margem de preferência de até 10% (dez por cento) sobre o melhor preço válido, nos seguintes termos:



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

I - existência de no mínimo 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados localmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

II - a microempresa ou empresa de pequeno porte tenha efetivamente participado do certame e ofertado durante o procedimento licitatório preço dentro da margem de preferência estabelecida neste Decreto;

III - o preço ofertado dentro da margem de preferência deverá ser compatível com a realidade do mercado e não veda o dever do agente de contratação, comissão de licitação ou pregoeiro de negociar em busca da melhor proposta para a Administração.

Art. 3º Para a aplicação do benefício de que trata este Decreto, os critérios e justificativas para a sua adoção deverão estar previstos em Estudo Técnico Preliminar e no instrumento convocatório.

§ 1º A cotação de preços para formulação do valor de referência da licitação deverá ser auferida com cautela, mediante formação de cesta de preços, devendo ser evitada a realização da estimativa com base unicamente em orçamentos com potenciais interessados na licitação sediados localmente.

§ 2º Quando não houver possibilidade de atendimento do disposto no art. 2º, em decorrência da natureza do produto, a inexistência na região de, pelo menos, 3 (três) fornecedores considerados de pequeno porte, exigência de qualidade específica, risco de fornecimento considerado alto ou qualquer outro aspecto impeditivo da participação de microempresas ou empresas de pequeno porte, essa circunstância deverá, obrigatoriamente, ser justificada no processo.

Art. 4º A margem de preferência obedecerá aos seguintes critérios:

I - nas contratações de bens, serviços e obras comuns de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) por item/grupo, a margem de preferência será de 10% (dez por cento) do melhor preço válido por item/grupo;

II - nas contratações de bens, serviços e obras comuns de R\$ 80.001,00 (oitenta mil e um reais) até R\$ 1.300.000,00 (um milhão e trezentos mil reais) por item/grupo, a margem de preferência será de 7% (sete por cento) do melhor preço válido por item/grupo;

.../Decreto nº 30.699 – fl. 03

III - nas contratações de bens, serviços e obras comuns de R\$ 1.300.001,00 (um milhão, trezentos mil e um reais), até R\$ 3.660.000,00 (três milhões seiscientos e sessenta mil reais) por item/grupo, a margem de preferência será de 5% (cinco por cento) do melhor preço válido por item/grupo;

IV - nas contratações de bens, serviços e obras comuns de R\$ 3.660.001,00 (três milhões seiscientos e sessenta mil e um reais) até R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais) por item/grupo, a margem de preferência será de 1% (um por cento) do melhor preço válido por item/grupo;

V - nas contratações de bens, serviços e obras comuns acima de R\$ 4.800.001,00 (quatro milhões e oitocentos mil e um reais) não haverá margem de preferência.

§ 1º Será considerado, para efeitos dos limites de valor estabelecidos neste artigo, cada item separadamente ou, nas licitações por preço global, o valor estimado para o grupo ou lote da licitação que deve ser considerado como um único item, devendo sempre observar os valores individualmente aplicando a margem de preferência aos itens ou grupos que não excederem os valores previstos neste artigo.

§ 2º Não será aplicada a margem de preferência que resulte em preço acima do valor máximo de referência estabelecido em Edital.



Prefeitura do Município de Foz de Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

§ 3º A obtenção de benefícios a que se refere o *caput* deste artigo fica limitada às microempresas e as empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

§ 4º O licitante é responsável por solicitar seu desenquadramento da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, no ano fiscal anterior, sob pena de ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a administração pública, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos neste Decreto.

Art. 5º A preferência de que trata este Decreto será concedida da seguinte forma:

I - O preço válido nas licitações da modalidade pregão serão os obtidos após a realização da fase de lances, ocasião em que a microempresa ou a empresa de pequeno porte local melhor classificada será convocada para apresentar sua proposta no prazo estabelecido no instrumento convocatório, sob pena de preclusão.

.../Decreto nº 30.699 – fl. 04

II - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação de prioridade, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

III - Nas demais modalidades de licitação, no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sediadas localmente, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que será convocada para apresentar sua proposta, no prazo previsto no instrumento convocatório.

IV - Nas licitações com exigência de subcontratação, a prioridade de contratação prevista neste inciso somente será aplicada se o licitante for microempresa ou empresa de pequeno porte sediada localmente ou for um consórcio ou uma sociedade de propósito específico formada exclusivamente por microempresas e empresas de pequeno porte sediadas localmente.

Art. 6º Não se aplica o disposto nos art. 1º ao art. 5º deste Decreto quando:

I - a melhor classificada na licitação já for microempresa ou empresa de pequeno porte sediada localmente;

II - não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e as empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou ao complexo do objeto a ser contratado, justificadamente;

IV - a licitação for dispensável ou inexigível, nos termos dos arts. 24 e 25 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, excetuadas as dispensas tratadas pelos incisos I e II do *caput* do referido art. 24, nas quais a compra deverá ser feita preferencialmente por microempresas e empresas de pequeno porte, observados, no que couber os incisos I, II e IV do *caput* deste artigo;

V - a prioridade de contratação não for capaz de alcançar, justificadamente, pelo menos um dos objetivos previstos no art. 1º deste Decreto.



Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo único. Para o disposto no inciso III do *caput* deste artigo considera-se não vantajosa a contratação quando:

I - resultar em preço superior ao valor estabelecido como referência;

II - causar grandes transtornos operacionais para o órgão ou entidade contratante, justificadamente;

.../Decreto nº 30.699 – fl. 05

III - a natureza do bem, serviço ou obra for incompatível com a aplicação dos benefícios.

Art. 7º Não se aplica o disposto neste Decreto aos processos com instrumentos convocatórios publicados antes da data de sua entrada em vigor.

Art. 8º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná, em 26 de setembro de 2022.

Francisco Lacerda Brasileiro
Prefeito Municipal

Eliane Davilla Sávio
Secretária Municipal da Administração – Interina

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo: **EDITAL**

Número: **73/2023**

Assunto: **EDITAL DE PE 073/2023**

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

Para verificar as assinaturas clique no link:

<https://sistemas.pmf.pr.gov.br/rp/sidpublico/verificar?codigo=03153fcb-10a9-462f-b878-2994676a5cb7&cpf=64806103934>

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

Código para verificação:

03153fcb-10a9-462f-b878-2994676a5cb7

Hash do Documento

9541C79C02D3FA7FF06A35504840711DFF9464FDBC0F73AB58835B974C3A519C

Anexos

9 - PARECER PGM Nº 473-2023.pdf - **19fd3313-fc13-421b-af9d-c40816603350**

EDITAL PE 073-2023.pdf - **564f5213-0e6f-4777-b183-319275c5cbb3**

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 24/05/2023 é(são) :

Nilton Aparecido Bobato (Signatário) - CPF: *****06103934**** em 24/05/2023 11:44:22 - **OK**

Tipo: Assinatura Digital



A ASSINATURA ELETRÔNICA DESTE DOCUMENTO ESTÁ AMPARADA PELO:

DECRETO Nº 28.900, DE 20 DE JANEIRO DE 2021.

LEI Nº 4536 , DE 4 DE SETEMBRO DE 2017.

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