

Memorando 1.940/2025

De: Luiz E. - CLEDU

Para: SED - Secretaria de Educação - A/C Sandra F.

Data: 26/02/2025 às 15:19:26

Setores envolvidos:

CLEDU, SED

ABERTURA DE PROCESSO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR

Boa tarde,

Venho por meio deste solicitar autorização para abertura de processo para aquisição de carnes destinados ao preparo da merenda escolar.

Segue DFD (Documento de Formulação de Demanda) em anexo.
Obrigado!

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

Anexos:

1_DOCUMENTO_DE_FORMALIZACAO_DE_DEMANDA_CARNES_2025.docx

1_DOCUMENTO_DE_FORMALIZACAO_DE_DEMANDA_CARNES_2025.pdf



Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000 Fone: (44) 3245-8400 CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

1- INFORMAÇÕES GERAIS

Descrição sucinta do objeto:

Aquisição de carnes para o preparado da merenda escolar da rede municipal de ensino.

2- JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Produtos necessários para preparo da merenda escolar ofertando maior qualidade de alimentação, como também variedade que comumente é a base da nutrição, o não atendimento das demandas acarretará em descontinuidade dos serviços prestados para os alunos, consequentemente afetando diretamente a qualidade de alimentação.

3- MATERIAIS/SERVIÇOS

Seguem itens a serem utilizados neste processo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
1	PATINHO MOÍDO RESFRIADO.	KG
2	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO.	KG
3	SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS.	KG
4	PATINHO EM CUBOS RESFRIADO.	KG
5	PERNIL SUÍNO EM CUBOS.	KG
6	PATINHO EM ISCAS RESFRIADO.	KG
7	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO.	KG
8	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADO.	KG

4- IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEIS

Área Requisitante (Setor/Secretaria):

Setor de compras/secretaria de educação.

Responsável(eis) pela demanda:

Nome: Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

CPF: 114.517.399-31

Cargo/Função: Diretor de Administração e compras.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000 Fone: (44) 3245-8412

Assinado por 2 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA e SANDRA APARECIDA FRANCISCO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/D456-3D18-9FDE-E3E7> e informe o código D456-3D18-9FDE-E3E7





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D456-3D18-9FDE-E3E7

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

✓ LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA (CPF 114.XXX.XXX-31) em 26/02/2025 15:19:46
(GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

✓ SANDRA APARECIDA FRANCISCO (CPF 632.XXX.XXX-72) em 27/02/2025 07:47:56 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/D456-3D18-9FDE-E3E7>

Memorando 1- 1.940/2025

De: Luiz E. - CLEDU

Para: CTBC - Contabilidade (Contador) - A/C Ederson S.

Data: 27/02/2025 às 08:59:20

Setores envolvidos:

CLEDU, CTBC, SED

ABERTURA DE PROCESSO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR

Bom dia,

segue ETP (Estudo Técnico Preliminar), aproveito para solicitar emissão do parecer contábil.
Obrigado!

Fonte: 110
Dotação: 404

Objeto: registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar.

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

Anexos:

2_ESTUDO_TECNICO_PRELIMINAR_CARNES_2025.doc
2_ESTUDO_TECNICO_PRELIMINAR_CARNES_2025.pdf



Prefeitura do Município de Mandaguacú

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição das Necessidades

- 1.1. Trata-se o objeto do presente estudo a contratação de empresa para o fornecimento de carnes para o atendimento dos estabelecimentos da rede municipal de ensino, a necessidade em relação a aquisição de carnes se evidencia:
 - 1.1.1. O preparo da merenda escolar para todos os alunos da rede municipal de ensino para todo o ano letivo.
 - 1.1.2. Manutenção apropriada dos hábitos alimentares saudáveis e maior desenvolvimento de forma sustentável.
 - 1.1.3. A alimentação adequada e saudável é uma garantia de acesso permanente, de forma socialmente justa. Uma pratica alimentar essencial aos aspectos sociais e biológicos dos indivíduos, onde o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.
- 1.2. O Processo 23/2024 tem sua finalização datada para dia 10 de abril de 2025, e para que as aquisições e fornecimento destes consumos para as escolas e CMEIs da rede municipal de ensino não sejam prejudicados, se faz necessário a abertura de um novo processo.

2. Área Requisitante

- 2.1. Secretaria Municipal de Educação – Responsável: Sandra Aparecida Francisco.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 3.1. A contratada deverá cumprir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica, como também:
 - 3.1.1. O prazo desta contratação será de 1 (um) ano, contados a partir da data a ser fixada em ata de registro de preço;
 - 3.1.2. A contratada, em caso de atraso, inadimplência total ou parcial, do contrato, garantida defesa prévia, estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021;
 - 3.1.3. A contratada obriga-se a responder pela qualidade e integridade dos produtos.
- 3.2. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 3.3. Todos os produtos devem estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, atendendo aos requisitos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos reguladores e fiscalizadores.
- 3.4. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

4. Levantamento de Mercado

- 4.1. Foram pesquisadas no mercado e em outros órgãos ou entidades soluções diversas para a demanda, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração e aos requisitos apresentados no presente estudo.
- 4.2. Foi constatada que as contratações feitas por outros órgãos ou entidades públicas, são similares, contratação de empresa cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto a ser adquirido, variando somente a forma de contratação (Direta ou Pregão).
- 4.3. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento.

5. Descrição da Solução como um todo

- 5.1. A aquisição dos itens de gêneros alimentícios são essenciais para o fornecimento da merenda escolar e também para as demais secretarias conforme descrito no tópico 1 deste estudo e analisando as



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

alternativas disponíveis e que atendem à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de licitação por pregão eletrônico na modalidade de registro de preço, esta solução evita que seja comprado produtos em excesso sendo sua aquisição proporcional à demanda de alunos e de acordo com as solicitações do setor de nutrição da secretaria de educação.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	PATINHO MOÍDO RESFRIADO.	KG	8.200
2	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE.	KG	5.720
3	SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS.	KG	3.900
4	PATINHO EM CUBOS RESFRIADO.	KG	6.250
5	PERNIL SUÍNO EM CUBOS.	KG	3.900
6	PATINHO EM ISCAS RESFRIADO.	KG	6.000
7	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO.	KG	2.000
8	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA.	KG	1.500

6.1. Anexamos a este ETP os relatórios dos processos anteriores utilizados como base da tabela acima.

6.2. Prevendo a inauguração da Supercreche e o aumento anual dos alunos foi feito acréscimo do quantitativo dos itens.

7. Estimativa do valor da Contratação

7.1. Foi estimado o valor máximo da contratação de R\$ 1.045.102,60 (Um milhão quarenta e cinco mil cento e dois reais e sessenta centavos), e o demonstrativo encontra-se detalhado em documento anexo junto a este processo intitulado de Mapa Comparativo de preços.

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

8.1. O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

9.1. Não existem para a contratação desta demanda as contratações correlatas nem interdependentes.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

10.1. A aquisição está alinhada com o planejamento institucional, garantindo aos alunos da rede municipal de ensino diversidade e alimentos para melhor nutrição e variedade nas refeições, favorecendo a execução e a base do plano de ensino.

11. Previsão no Plano de Contratações Anual

11.1. Não foi feito o PCA para o ano de 2025.

12. Resultados Pretendidos

- 12.1. Preparo da merenda para os alunos;
- 12.2. Variedade de alimentos para um amplo aproveitamento da base de nutrição para os alunos;
- 12.3. Qualidade na alimentação;
- 12.4. Estímulos e melhorias de hábitos alimentares;

Assinado por 2 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA e SANDRA APARECIDA FRANCISCO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/7C80-C729-C943-DCEA> e informe o código 7C80-C729-C943-DCEA





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 - Vila Bernadino Bogo, 175 - Caixa Postal 81 - CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br - e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

12.5. Assegurar que a aquisição de carnes esteja em conformidade com as normas e regulamentações vigentes, incluindo legislação sanitária, ambiental e de segurança alimentar;

13. Providências a serem adotadas

13.1. Não foram identificadas providências prévias à contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Pode estar associado ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

14.2. O referido objeto deste processo, possui como embalagem primária caixa de papelão e saco plástico, que serão descartadas separadamente. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.

15. Declaração de Viabilidade

15.1. Diante do estudo consideramos viável essa contratação pretendida do ponto de vista técnico e gerencial, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeiro e jurídico pelas autoridades competentes para que possam tomar ciência dos atos e as providências cabíveis.

16. Justificativa da Viabilidade/Inviabilidade

16.1. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas das secretarias. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas e os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade. Os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará o fornecimento de todos os itens aqui relacionados necessários, através dos itens adquiridos, pelo que recomendamos a contratação proposta.

17. Responsáveis

Mandaguáçu, 27 de fevereiro de 2025.

SANDRA APARECIDA FRANCISCO
Gestor

LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA
Fiscal





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7C80-C729-C943-DCEA

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

- ✓ LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA (CPF 114.XXX.XXX-31) em 27/02/2025 08:59:46 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ SANDRA APARECIDA FRANCISCO (CPF 632.XXX.XXX-72) em 27/02/2025 10:14:03 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/7C80-C729-C943-DCEA>

Memorando 2- 1.940/2025

De: Ederson S. - CTBC

Para: CLEDU - Compras e Licitação

Data: 28/02/2025 às 16:30:22

Segue Parecer Contábil conforme despacho 1.

Obrigado.

Ederson Fábio P. da Silva

Controlador Municipal

Anexos:

PAR_CONTABIL_EDUC_MERENDA_CARNES_PARA_MERENDA_2025.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Ederson Fabio Pereira da S...	28/02/2025 16:30:37	1Doc EDERSON FABIO PEREIRA DA SILVA CPF 884.XXX.X...

Para verificar as assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **7BBC-7E58-058F-57D3**



Prefeitura do Município de Mandaguçu
ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"
Rua Bernardino Bogo, 175 - FONE/FAX (44) 3245-8400
CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br

Ilmo. Sr. Prefeito Municipal, em atendimento à vossa solicitação, informamos que para:

Registro de preços para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar, o nosso plano de contas para o **Exercício 2025** contempla até o momento as seguintes dotações orçamentárias, sob as rubricas:

Dotação	Elemento	Descrição	Fonte	Descrição
404	3.3.90.30	Material de Consumo	0.110	PNAE-Merenda Escolar

É importante frisar que a gestão dos saldos de dotações existentes ficou na responsabilidade dos gestores, ou seja, não há um bloqueio que impeça o uso desses saldos para outras despesas indicadas pelos ordenadores de despesas.

Já que é de entendimento dos gestores que por não se tratar de obrigação de consumir toda a quantidade de itens licitados, mas sim, de tê-los à disposição conforme vão surgindo as necessidades, me limito a apenas informar as rubricas contábeis disponíveis no momento.

Mandaguçu-PR, 28/02/2025

Ederson Fábio Pereira da Silva
Contador - CRC/PR 063887-0-7
CPF 884.862.579-72

Ederson Fábio P. da Silva
Contador Municipal

Assinado por 1 pessoa: EDERSON FABIO PEREIRA DA SILVA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/7BBC-7E58-058F-57D3> e informe o código 7BBC-7E58-058F-57D3





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7BBC-7E58-058F-57D3

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

- ✓ EDERSON FABIO PEREIRA DA SILVA (CPF 884.XXX.XXX-72) em 28/02/2025 16:30:35 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/7BBC-7E58-058F-57D3>

Memorando 3- 1.940/2025

De: Luiz E. - CLEDU

Para: ADP - Assuntos Administrativos e Processos - A/C Pedro J.

Data: 06/03/2025 às 08:02:15

Setores envolvidos:

ADP, CLEDU, CTBC, SED

ABERTURA DE PROCESSO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR

Bom dia,

Segue em anexo TR (Termo de Referência), análise de risco e mapa comparativo de preço e documentos complementares.
Obrigado!

Anexos:

3_TERMO_DE_REFERENCIA_CARNES_2025.docx

3_TERMO_DE_REFERENCIA_CARNES_2025.pdf

4_ANALISE_DE_RISCO_CARNES_2025.pdf

COTACAO_BANCO_DE_PRECOS.pdf

Gmail_SOLICITACAO_DE_ORCAMENTO_SECRETARIA_DE_EDUCACAO_MANDAGUACU_PR.pdf

Gmail_SOLICITACAO_DE_ORCAMENTO_SECRETARIA_DE_EDUCACAO_MANDAGUACU_PR_2.pdf

Gmail_SOLICITACAO_DE_ORCAMENTO_SECRETARIA_DE_EDUCACAO_MANDAGUACU_PR_3.pdf

MAPA_COMPARATIVO_DE_PRECOS_CARNES.pdf



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela nº 01

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Valor total
Itens exclusivos para MEIs, ME e EPP					
1	<p>PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acêm/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacentas; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>	2.050	KG	R\$ 33,36	R\$ 68.388,00
2	<p>FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p>	1.430	KG	R\$ 16,83	R\$ 24.066,90



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

3	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	3.900	KG	R\$ 18,85	R\$ 73.515,00
4	<p>PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	1.562	KG	R\$ 32,40	R\$ 50.608,80
5	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS, Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e</p>	3.900	KG	R\$ 18,72	R\$ 73.008,00



Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

	conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.				
6	<p>PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acêm, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	1.500	KG	R\$ 33,36	R\$ 50.040,00
7	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	500	KG	R\$ 44,81	R\$ 22.405,00
8	<p>LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O</p>	1.500	KG	R\$ 22,68	R\$ 34.020,00



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

	produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.				
Itens para ampla concorrência					
9	<p>ITEM AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>	6.150	KG	R\$ 33,36	R\$ 205.164,00
10	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.</p>	4.290	KG	R\$ 16,83	R\$ 72.200,70



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

11	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	4.688	KG	R\$ 32,40	R\$ 151.891,20
----	---	-------	----	-----------	----------------



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

12	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à -18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	4.500	KG	R\$ 33,36	R\$ 150.120,00
13	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	1.500	KG	R\$ 44,81	R\$ 67.215,00
TOTAL MAXIMO				R\$ 1.042.642,60	

1.1. Os produtos objetos desta contratação é caracterizado como comum, pois seu padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido neste



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

Termo de Referência, no ETP e no Edital da licitação, por meio de especificações usuais do mercado. Desta forma, consideramos a modalidade de pregão como sendo a mais adequada ao presente caso, tendo em vista a baixa complexidade na elaboração e condução do processo licitatório.

1.2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar (Artigo 83 da lei 14.133, de 2021).

1.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei 14.133, de 2021 e do art. 12, inciso X do Decreto Municipal nº 8441/2023.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Orientar os servidores para o descarte consciente das embalagens para fins de reciclagem.

4.2. resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

- 5.1. Prazo de entrega: Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.
- 5.2. Local de entrega: Os locais de entrega constam no Anexo I deste termo e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).
- 5.3. Horário de entrega: De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.
- 5.4. **Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguçu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**
- 5.5. **A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguçu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.**
- 5.6. O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.
- 5.7. Nos termos de art. 3º combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.
- 5.8. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.
- 5.9. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

6. GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A Prefeitura Municipal de Mandaguçu, através de representante, exercerá a fiscalização do contrato e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

6.6. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Mandaguçu em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

Fiscalização

6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do contrato o Sr.^a Sandra Aparecida Francisco e pelo Fiscal o Sr. Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista, que desempenhará as funções de Fiscalização Técnica e Administrativa nomeados através da Portaria 7273/2024 e regulamentada pelo Decreto nº 8425/2023 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VI);

6.9. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, II);

6.10. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, III);

6.11. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, IV);



Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

6.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, V);

6.13. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VII);

Fiscalização Administrativa

6.14. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, I e II);

6.15. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, IV).

Gestor do Contrato

6.16. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, IV).

6.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, II).

6.18. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, III).

6.19. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

7.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. (Art. 140, II, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Art. 14 do Decreto Municipal nº 8425/2023).

7.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o setor competente, para fins de liquidação, deve verificar se o documento apresentado expressa os elementos necessários e essenciais, tais como:

7.8.1. a data da emissão;



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 -- Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

- 7.8.2. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.8.3. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.8.4. o valor a pagar;
- 7.8.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

Prazo de pagamento

7.10. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal.

Forma de pagamento

7.11. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente.

7.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.12.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, sob o regime de REGISTRO DE PREÇO com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

8.2. Por tratar-se de único ente contratante, o Município de Mandaguçu, é dispensado do procedimento público de intenção de registro de preços em conformidade com o art. nº 86, § 1º da Lei nº 14.133/2021 e com o Art. 9º, § 2º do Decreto Municipal nº 8441/2023.



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

8.3. Optamos pela adoção do Regime de Registro de Preços, pois trata-se de aquisições rotineiras que terão seus preços registrados para futuras aquisições conforme demanda, e também porque estamos incluindo um item do qual não temos histórico de consumo, logo não se obriga a aquisição caso a quantidade estimada esteja acima da demanda.

Forma de fornecimento

8.4. O fornecimento do objeto será de forma parcelada de acordo com as necessidades de cada Secretaria Municipal, conforme modelo de execução do objeto descrito no tópico 5 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

8.5. Os requisitos para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira serão disciplinados no Edital.

8.6. Necessário apresentar Certificado de Vistoria Sanitária do veículo que transporta os alimentos.

8.7. Autorização de funcionamento da empresa licitante, expedida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado da contratação anual é de R\$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos), conforme detalhamento na Tabela nº 01 deste termo.

9.2. Por tratar-se de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados, nas seguintes situações em conformidade com o art. 22 do Decreto Municipal nº 8441/2023:

9.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2.021;

9.2.2. Em caso de criação alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para contratação, ou

9.2.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

DESPESA	ELEMENTO	FONTE	DESCRIÇÃO	SECRETARIA
404	3.3.90.30	0.110	PNAE – Merenda Escolar.	Secretaria de Educação

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Mandaguçu, 27 de fevereiro de 2025.

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista
Diretor de administração e compras

Anexo I

Local	Endereço	Telefone	Responsável
Escola Municipal Barão do Rio Branco	Rua Condor, 320, Vila Guadiana	3245-2395	Angela
Escola Municipal Gilson Belani	Rua Santos Dumont, 1050, Vila Carnelós	3245-2351	Ana Cristina
Escola Municipal Manoela Rosalina Mazzei da Silva	Rua Dario Veloso, 135, Jd. Palmares	3245-2608	Gabriela
Escola Municipal Santo Carraro	Travessa D. Pedro I, S/N, Centro	3245-5298	Norma
Escola Municipal Miguel de Souza	Rua Copacabana, 127, Distrito de Pulinópolis	3285-1149	Eni
CMEI Santa Terezinha	Rua Chapecó, 57, Vila Guadiana	3245-2843	Marcia



Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

CMEI Menino Jesus	Rua São Vicente, 270, Vila Alto da Glória	3245-2295	Eliane
CMEI Abelhinha	Rua Portugal, 230, Vila Alto da Glória	3245-2610	Kelly
CMEI Natalina Bernardes Bacchi	Rua Orlando Emilio de Toledo, 142 – Pq Ouro Verde	3245-2386	Lucilene
CMEI Luiz Gabriel Sampaio	Rua Copacabana, S/N, Distrito de Pulinópolis	3285-1166	Neuza Pimentel
CMEI Favo de Mel	Rua João Camilo de Souza, 105 – Parque Ouro Verde	3245-5331	Solange Guedes
Secretaria de Educação	Rua Bernardino Bogo, 100	3245-5588	Luiz/Bruna
CAPS	Rua 14 de Dezembro, 298	3245-4920	Cristiane
Secretaria de Assistência Social	Rua Benicio Moreira Niza, 114	3245-2754	Débora



Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400 CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

ANÁLISE DE RISCO

RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO:

Aquisição de carnes para rede municipal de ensino.

1. RISCOS – FASE DE LICITAÇÃO

Risco	Probabilidade	Ação Preventiva	Ação de Contingência	Responsável
Deficiências do ato convocatório; critérios de julgamento, prazos e sanções, entre outros	Baixa	Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação; estabelecer rotinas de revisão	Suspensão da dispensa eletrônica	Diretoria de Licitações
Contratação de empresa que não possa executar o Contrato	Baixa	Elencar, no Edital, a documentação necessária para mitigar este risco sem prejudicar a competitividade	Efetuar diligências para atestar a veracidade dos documentos apresentados pela empresa.	Agente de Contratação, Diretoria de Administração e Diretoria de Compras

2. RISCOS – GESTÃO DO CONTRATO

Risco	Probabilidade	Ação Preventiva	Ação de Contingência	Responsável
Execução do objeto em desacordo com o Contratado	Baixa	Fiscalização permanente, capacitação da equipe de gestão e fiscalização para detecção precoce de possíveis problemas de forma a mitigá-los	Instaurar processo administrativo contra a Empresa; Verificar as possibilidades legais de aproveitamento do processo de contratação já efetuado	Gestor e Fiscal do Contrato
Inércia frente a descumprimento de obrigações contratuais. Falha ou omissão no	Baixa	Capacitação de servidores; Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado.	Responsabilização da Gestão e Fiscalização contratual.	Gestor e Fiscal do Contrato.



Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP
87160-000

Fone: (44) 3245-8400 CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

registro dos atos e fatos do contrato;		Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais. - Estabelecer modelos de acompanhamento contratual.		
--	--	--	--	--

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

Diretor de administração e compras



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANDAGUAÇU

CNPJ: 76.285.329/0001-08

Responsável: Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

Matrícula: 500448

Telefone: (44) 3245-5588

Departamento: Secretaria de Educação



Relatório de Cotação: AQUISIÇÃO DE CARNES

Pesquisa realizada entre 26/02/2025 15:20:56 e 26/02/2025 16:06:08

Relatório gerado no dia 26/02/2025 16:07:03 (IP: 177.124.119.98)

Em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133).

Método Matemático Aplicado: Média Aritmética dos preços obtidos - Preço calculado com base na média aritmética de todos os preços selecionados pelo usuário para aquele determinado Item.

Conforme Instrução Normativa Nº 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133), no Artigo 3º, "A pesquisa de preços será materializada em documento que conterá: INC V-Método matemático aplicado para a definição do valor estimado."

Item 1: PATINHO MOÍDO RESFRIADO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 7	8.200	R\$ 33,66 (un)	-	R\$ 33,66	26,4%	R\$ 276.012,00

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	76.245.034/0001-08 - PREFEITURA MUNICIPAL DE SERTANOPOLIS	NºPregão:900012025 UASG:987905	27/01/2025	R\$ 33,00
2	MUNICIPIO DE NOVA ALIANCA DO IVAI / 206 - Prefeitura Municipal de Nova Aliança do Ivai - PR	76413061000142-1-000070/2024	14/01/2025	R\$ 32,90

Valor Unitário R\$ 32,95

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	01.616.255/0001-46 - Município de Guamiranga	MG-52025- Pregão Eletrônico	22/01/2025	R\$ 35,09

Valor Unitário R\$ 35,09

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 33,00

Média dos Preços Obtidos: R\$ 33,66

Item 2: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 3	5.720	R\$ 16,83 (un)	-	R\$ 16,83	9,2%	R\$ 96.267,60

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
------------------------------	---------------	---------------	----------------	-------



Relatório gerado no dia 26/02/2025 16:07:03 (IP: 177.124.119.98)

Código Validação: tKlujEHmY7iQm1WavOvmFDe726Eul2%2bkOAA4ipiCj0qHU8nPtm6WA%3d%3d

http://app.bancodeprecos.com.br/CertificadoAutenticidade?token=tKlujEHmY7iQm1WavOvmFDe726Eul2%252bkOAA4ipiCj0qHU8nPtm6WA%3d%3d-1.940/2025

1	76.977.768/0001-81 - MUNICIPIO DE PARANAVALI	76977768000181-1-000128/2024	10/09/2024	R\$ 16,00
2	76.977.768/0001-81 - MUNICIPIO DE PARANAVALI	76977768000181-1-000128/2024	10/09/2024	R\$ 16,00
3	76.977.768/0001-81 - MUNICIPIO DE PARANAVALI	76977768000181-1-000128/2024	10/09/2024	R\$ 18,50
Valor Unitário				R\$ 16,83

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 16,00

Média dos Preços Obtidos: R\$ 16,83

Item 3: SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 3	3.900	R\$ 18,85 (un)	-	R\$ 18,85	7%	R\$ 73.515,00
Preço Compras Governamentais	Órgão Público			Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE ALTO PARANA / 987409 - PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO PARANÁ			76279967000116-1-000124/2024	09/01/2025	R\$ 17,69
2	MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC			95780441000160-1-000042/2024	30/12/2024	R\$ 20,37
3	MUNICIPIO DE SOLEDADE / 0000 - PREFEITURA MUNICIPAL			87738530000110-1-001844/2024	05/11/2024	R\$ 18,48
Valor Unitário						R\$ 18,85

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 18,48

Média dos Preços Obtidos: R\$ 18,85

Item 4: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 3	6.250	R\$ 32,40 (un)	-	R\$ 32,40	19,4%	R\$ 202.500,00
Preço Compras Governamentais	Órgão Público			Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE NOVA ALIANCA DO IVAI / 206 - Prefeitura Municipal de Nova Aliança do Ivaí - PR			76413061000142-1-000070/2024	14/01/2025	R\$ 34,30
2	78.101.276/0001-53 - PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIPÁ/PR			NºPregão:900572024 UASG:985487	12/09/2024	R\$ 33,52
3	76.208.818/0001-66 - MUNICIPIO DE GUARANIACU			76208818000166-1-000104/2024	05/09/2024	R\$ 29,38
Valor Unitário						R\$ 32,40

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 33,52

Média dos Preços Obtidos: R\$ 32,40

Item 5: PERNIL SUÍNO EM CUBOS

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 3	3.900	R\$ 18,72 (un)	-	R\$ 18,72	7%	R\$ 73.008,00
Preço Público	Órgão Público			Identificação	Data Licitação	Preço
1	08.080.210/0001-49 - Prefeitura Municipal de São Tomé			PMST-52025-Processo dispensa	03/02/2025	R\$ 16,99



2	PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOBERTO LEAL	49326-	09/01/2025	R\$ 18,11
		PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOBERTO LEAL-582024-182024		
3	83.102.434/0001-20 - Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio	47187-	27/11/2024	R\$ 21,06
		Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio-2522024-1262024		

Valor Unitário

R\$ 18,72

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 18,11

Média dos Preços Obtidos: R\$ 18,72

Item 6: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 7	6.000	R\$ 33,36 (un)	-	R\$ 33,36	19,2%	R\$ 200.160,00

Preço Público	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	FUNDAÇÃO DE SAÚDE SAPUCAIA DO SUL	0093/2024	16/10/2024	R\$ 35,00
2	PM DE SÃO JOSÉ DO SUL	88045-10-2024-PCE	15/04/2024	R\$ 34,50
3	MUNICIPIO DE MANDAGUACU	01-2024-MANDAGUAÇU-PR-MUNICIPIO DE MANDAGUACU-PREGÃO ELETRÔNICO	08/04/2024	R\$ 30,59

Valor Unitário

R\$ 33,36

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 34,50

Média dos Preços Obtidos: R\$ 33,36

Item 7: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL
3 / 3	2.000	R\$ 44,81 (un)	-	R\$ 44,81	8,6%	R\$ 89.620,00

Preço Compras Governamentais	Órgão Público	Identificação	Data Licitação	Preço
1	MUNICIPIO DE CASCAVEL / 987493 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CASCAVEL - PR	76208867000107-1-000001/2025	03/04/2025	R\$ 39,82
2	MUNICIPIO DE CHAPADA / 1 - Município de Chapada	87613220000179-1-000012/2025	12/02/2025	R\$ 49,00
3	MUNICIPIO DE SAO CARLOS / 03002 - Departamento de Administração e Finanças do Município de São Carlos/SC	82945718000115-1-000024/2025	10/02/2025	R\$ 45,60

Valor Unitário

R\$ 44,81

Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 45,60

Média dos Preços Obtidos: R\$ 44,81



Item 8: LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA

PREÇOS / PROPOSTAS	QUANTIDADE	PREÇO ESTIMADO	PERCENTUAL	PREÇO EST. CALCULADO	% VALOR GLOBAL	TOTAL	
3 / 4	1.500	R\$ 22,68 (un)	-	R\$ 22,68	3,3%	R\$ 34.020,00	
Preço Público	Órgão Público				Identificação	Data Licitação	Preço
1	87.613.477/0001-20 - PM DE ERECHIM				46900-123-2024-PCE	05/08/2024	R\$ 24,52
2	01.612.292/0001-86 - PM DE BENJAMIN CONSTANT DO SUL				83200-13-2024-PCP	23/07/2024	R\$ 21,00
3	75.771.261/0001-04 - MUNICÍPIO DE BOM SUCESSO/PR				95766	19/06/2024	R\$ 22,53
Valor Unitário						R\$ 22,68	

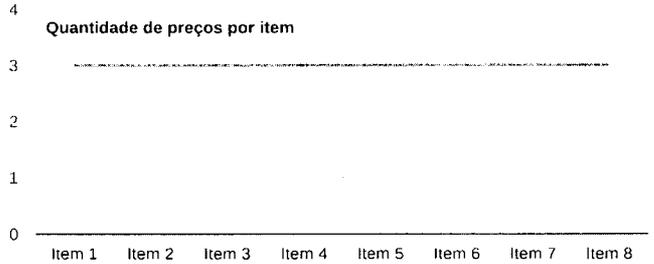
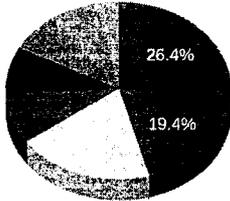
Mediana dos Preços Obtidos: R\$ 22,53

Média dos Preços Obtidos: R\$ 22,68

Valor Global: R\$ 1.045.102,60

Valor do item em relação ao total

- 1) PATINHO MOÍ...
- 2) PATINHO EM...
- 3) PATINHO EM...
- 4) FILÉ DE COXA...
- 5) FILÉ DE TILÁP...
- 6) SASSAMI SEM...
- 7) PERNIL SUÍNO...
- 8) LINGUIÇA SUÍ...



Detalhamento dos Itens

Item 1: PATINHO MOÍDO RESFRIADO

Preço Estimado: R\$ 33,66 (un) Percentual: - Preço Estimado Calculado: R\$ 33,66 Média dos Preços Obtidos: R\$ 33,66

Quantidade	Descrição	Observação
8.200 Quilogramas	Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quart o dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C. no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da rasp a de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes dev erão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacentas; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias est ranhas de qualquer natureza.	



Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais**R\$ 33,00**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 76.245.034/0001-08

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE SERTANOPOLIS

Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento dos alunos das escolas da rede municipal de ensino e instituições conveniadas do município de Sertanópolis

Descrição: CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A) - CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE PATINHO, APRESENTAÇÃO MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO(A)

CatMat: 447447 - Carne Bovina In Natura - Tipo Corte: Patinho | Apresentação: Moida | Estado De Conservação: Resfriado(A)

Data: 27/01/2025 00:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: N°Pregão:900012025 / UASG:987905

Lote/Item: /2

Ata: N/A

Homologação: 11/02/2025 08:42

Fonte: www.gov.br/compras/pt-br

Quantidade: 3.200

Unidade: Quilograma

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
------	----------------------------	-------------------------

39.910.249/0001-70 *VENCEDOR*	CARNEIRO E CAMARGO CONVENIENCIA LTDA Beneficio Me/Epp: Não UF endereço: PR	R\$ 27,00
----------------------------------	--	-----------

Marca: RIBEIRO
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: RIBEIRO
Descrição: Descrição não informada

Endereço:

24.345.213/0001-13	TRANSPORTES E DISTRIBUIDORA MENCK LTDA	R\$ 29,80
--------------------	--	-----------

Marca: sh menck
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: sh menck
Descrição: Descrição não informada

Endereço:

42.316.114/0001-95	CAMARGO & CHINELLI LTDA Beneficio Me/Epp: Sim UF endereço: PR	R\$ 33,00
--------------------	---	-----------

Marca: Ribeiro
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Ribeiro
Descrição: Descrição não informada

Endereço:

54.205.260/0001-22	RPG - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E SERVIÇOS LTDA	R\$ 33,38
--------------------	---	-----------

Marca: Zac
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Zac
Descrição: Descrição não informada

Endereço:

74.017.930/0001-94	DIFRIPAR LOGISTICA E DISTRIBUIÇÃO LTDA	R\$ 60,00
--------------------	--	-----------

Marca: Difripar
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: Carne Moida Patinho
Descrição: Descrição não informada

Endereço:

Preço (Compras Governamentais) 2: Mediana das Propostas Finais**R\$ 32,90**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Órgão: MUNICIPIO DE NOVA ALIANCA DO IVAI / 206 - Prefeitura Municipal de Nova Aliança do Ivai - PR

Objeto: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRANGO, EMBUTIDOS E CONGELADOS, EM ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICIPIO DE NOVA ALIANÇA DO IVAI - PR.

Descrição: CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO. CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO IN NATURA RESFRIADO, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS TRANSPARENTES SEM VÁCUO, EM PACOTES DE 1KG CADA. - CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO. CARNE BOVINA MOÍDA TIPO PATINHO IN NATURA RESFRIADO, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS TRANSPARENTES SEM VÁCUO, EM PACOTES DE 1KG CADA.

Data: 14/01/2025 09:00

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 76413061000142-1-000070/2024

Lote/Item: 1/1615888

Ata: N/A

Homologação: 14/01/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pnccp/pt-br>

Quantidade: 2.600

Unidade: KG

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
31.202.193/0001-97	JOAO PAULO TREVISAN GENTILIM	R\$ 32,90

VENCEDOR

Marca:

Fabricante: Fabricante não informado

Modelo:

Descrição: Descrição não informada

Endereço:

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 35,09

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 01.616.255/0001-46

Órgão: Município de Guamiranga

Objeto: o presente processo tem por objeto a aquisição de gênero alimentícios perecíveis e não perecíveis, que serão utilizados no preparo da merenda escolar das escolas da Rede Municipal de ensino do Município de Guamiranga, durante o ano letivo 2025.

Descrição: CARNE BOVINA MOÍDA - PATINHO - Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada (mínimo -18°C). Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A embalagem do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso declarado pelo responsável para cada escola, e devem ser identificadas com o nome do produto, data de embalagem e peso do produto, local de destino do produto, com registro no SIF ou SISP Unidade. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.

Data: 22/01/2025 00:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: NÃO

Identificação: MG-52025-Pregão Eletrônico

Lote/Item: 5/3

Ata: N/A

Fonte: guamirangapr.equiplano.com.br:7137/transparencia/licitacoes

Quantidade: 2.000

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
54.630.581/0001-74	GRAEBIN COMERCIO ATACADISTA LTDA	R\$ 35,09

VENCEDOR

Marca:

Fabricante: Fabricante não informado

Modelo:

Descrição: Descrição não informada

Endereço:



Item 2: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE

Preço Estimado: R\$ 16,83 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 16,83

Média dos Preços Obtidos: R\$ 16,83

Quantidade	Descrição	Observação
5.720 Quilogramas	Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Deverá conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 142 B. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 16,00

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 76.977.768/0001-81

Data: 10/09/2024 08:30

Órgão: MUNICIPIO DE PARANAVALI

Modalidade: Pregão - Eletrônico

Objeto: Registro de preço para aquisição de MARMITAS, destinados as Secretarias municipais de: Administração; Proteção a Vida, Patrimônio Público e Trânsito; Secretaria Municipal da Saúde; Municipal de Meio Ambiente; Secretaria Municipal de Assistência Social; Secretaria Municipal de Infraestrutura e Agricultura.

SRP: SIM

Identificação: 76977768000181-1-000128/2024

Lote/Item: 1/3

Ata: N/A

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. CÓDIGO CATSER: 3697. Observações Complementares: Marmitex - Secretaria de Saúde - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida. 1.

Homologação: 18/09/2024 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pnccp/pt-br>

Condições da Composição - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. CÓDIGO CATSER: 3697. Observações Complementares: Marmitex - Secretaria de Saúde - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida. 1. Condições da Composição das Refeições - Cardápio: 1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana: 1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo. 1.1.2. Vegetais 2 Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho. 1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão. 1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos. Cortes: Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos. 1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia: 1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo. 1.2.2. Variação e Quantidade Diária. A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia; - 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 1 (uma) porção de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos...

Quantidade: 4.500

Unidade: UNID (UNID)

UF: PR

CNPJ

Razão Social do Fornecedor

Valor da Proposta Final

44.973.954/0001-56

KI SABOR RESTAURANTE LTDA

R\$ 16,00

VENCEDOR

Marca:

Fabricante: Fabricante não informado

Modelo:

Descrição: Descrição não informada

Endereço:



Preço (Compras Governamentais) 2: Mediana das Propostas Finais

R\$ 16,00

Inc. 1 Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 76.977.768/0001-81

Órgão: MUNICIPIO DE PARANAVAI

Objeto: Registro de preço para aquisição de MARMITAS, destinados as Secretarias municipais de: Administração; Proteção a Vida, Patrimônio Público e Trânsito; Secretaria Municipal da Saúde; Municipal de Meio Ambiente; Secretaria Municipal de Assistência Social; Secretaria Municipal de Infraestrutura e Agricultura.

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. CÓDIGO CATSER: 3697. **Observações Complementares:** Marmitex - Secretaria de Saúde - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida. 1.

Condições da Composição - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces. CÓDIGO CATSER: 3697. **Observações Complementares:** Marmitex - Secretaria de Saúde - Embalagem Tam. P - Nº 07 com capacidade 500 ML, correspondendo no mínimo a 600g de comida. 1. **Condições da Composição das Refeições - Cardápio:** 1.1. Grupos de alimentos obrigatórios/dia/semana: 1.1.1. Vegetais 1 - Folhas cruas: alface, acelga, rúcula, almeirão crespo. 1.1.2. Vegetais 2 Abobrinha, berinjela, brócolis, couve, couve-flor, espinafre, pepino, repolho, tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, aipim/mandioca, batata inglesa, batata doce, milho. 1.1.3. Cereais: massas, arroz, feijão. 1.1.4. Proteína animal: carne bovina, carne suína, carne de frango, ovos. **Cortes:** Bisteca Bovina, Bisteca suína, cubos. 1.2. Preparo, Variação e Quantidade de cada Grupo alimentar/dia: 1.2.1. Preparo: Ser preparada dentro das normas higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária, sem conter e/ou apresentar alimentos reaproveitados, com prazo de validade vencido e características organolépticas impróprias ao consumo. 1.2.2. Variação e Quantidade Diária: A variação dos alimentos deve ser diária, contemplando todos os grupos descritos no item 1.1, sem ocorrer repetição de alimentos superior a 2 (dois) dias, contendo: - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 1 ao dia, fornecida em embalagem separada; - no mínimo, 02 (dois) tipos do Grupo Vegetais 2 ao dia; - 1 porção de arroz; - 1 porção de feijão; - 1 (uma) porção de proteína animal com peso mínimo de 125 gramas pós cocção, fornecida e acondicionada em embalagem separada, com variação diária dos seguintes cortes e/ou meio de preparo: bisteca bovina grelhada, bisteca suína grelhada, carne bovina cozida e podendo ser com molho, coxa e sobrecoxa de frango assada, filé de frango a milanesa, costela suína assada, bife a milanesa e porpeta. Levando em consideração que os cortes que tiverem osso ou molho devem manter seu peso mínimo de 125 g, descontando osso, molho ou temperos...

Data: 10/09/2024 08:30

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 76977768000181-1-000128/2024

Lote/Item: 1/16

Ata: N/A

Homologação: 18/09/2024 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 1.500

Unidade: UNID (UNID)

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
44.973.954/0001-56	KI SABOR RESTAURANTE LTDA	R\$ 16,00
VENCEDOR		

Marca:

Fabricante: Fabricante não informado

Modelo:

Descrição: Descrição não informada

Endereço:**Preço (Compras Governamentais) 3: Mediana das Propostas Finais**

R\$ 18,50

Inc. 1 Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 17,69

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE ALTO PARANA / 987409 - PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTO PARANÁ

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS Objetivando, AQUISIÇÃO DE GENEROS DE ALIMENTAÇÃO, DESTINADOS A ATENDER AS SECRETARIAS: GERAL DA ADMINISTRAÇÃO, SAÚDE, EDUCAÇÃO, ASSISTENCIA SOCIAL E DEPARTAMENTO DE DESPORTO E CULTURA DO MUNICÍPIO DE ALTO PARANÁ-PR.

Descrição: SASSAMI sem pele e sem adição de sal e temperos, CONFORME EDITAL. - SASSAMI sem pele e sem adição de sal e temperos, CONFORME EDITAL.

Data: 09/01/2025 08:30

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 76279967000116-1-000124/2024

Lote/Item: 1/151

Ata: N/A

Homologação: 15/01/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 1.050

Unidade: QUILOGRAMA

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
00.938.859/0001-46	LUCIMARA INACIO	R\$ 17,69
VENCEDOR		
Marca:		
Fabricante: Fabricante não informado		
Modelo:		
Descrição: Descrição não informada		
Endereço:		

Preço (Compras Governamentais) 2: Mediana das Propostas Finais

R\$ 20,37

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE CAPIVARI DE BAIXO / 1 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO - SC

Objeto: CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOR A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E EDUCAÇÃO INFANTIL, BEM COMO SERVIÇO DE ACOLHIMENTO, DO MUNICÍPIO DE CAPIVARI DE BAIXO - SC

Descrição: **Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes d** - Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal(sif) Aaspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea, Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.

Data: 30/12/2024 07:59

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 95780441000160-1-000042/2024

Lote/Item: 1/64

Ata: N/A

Homologação: 13/01/2025 00:00

Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

Quantidade: 2.450

Unidade: KILOGRAMA

UF: SC

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
36.350.374/0001-84	BRAYAN ADANS	R\$ 20,37
VENCEDOR		
Marca:		
Fabricante: Fabricante não informado		
Modelo:		
Descrição: Descrição não informada		
Endereço:		



Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE SOLEDADE / 0000 - PREFEITURA MUNICIPAL

Data: 05/11/2024 09:00

Objeto: EVENTUAL E FUTURA AQUISICAO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA SECRETARIAS DIVERSAS TUDO CONFORME TERMO DE REFERENCIA EM ANEXO.

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Descrição: Cortes de frango FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO SASSAMI produto congelado corte peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele sem adicao de sal e temperos manipulada em condicoes higienicas provenientes de animais sadios abatidos sob inspecao vete - Cortes de frango FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO SASSAMI produto congelado corte peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele sem adicao de sal e temperos manipulada em condicoes higienicas provenientes de animais sadios abatidos sob inspecao veterinaria devendo ser congelada e transportada adequadamente. O produto nao devera apresentar superficie amida pegajosa exsudato ou partes flacidas ou de consistencia anormal com indicios de fermentacao putrida. Rotulo contendo procedencia do produto ingredientes tabela nutricional peso data de fabricacao e validade e registro no SIM CISPOA ou SIF. Embalagem primaria plastica flexivel atoxica resistente transparente

Identificação: 87738530000110-1-001844/2024

Lote/Item: 1/62

Ata: N/A

Homologação: 23/12/2024 00:00

Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br

Quantidade: 650

Unidade: Kilo

UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
30.356.092/0001-08	NOSTRA TERRA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	R\$ 18,48
VENCEDOR		

Marca:

Fabricante: Fabricante não informado

Modelo:

Descrição: Descrição não informada

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RS	Lajeado	AVENIDA BENJAMIN CONSTANT, 1737	(51) 3013-4959	nostra_terra@outlook.com

Item 4: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO

Preço Estimado: R\$ 32,40 (un) Percentual: - Preço Estimado Calculado: R\$ 32,40 Média dos Preços Obtidos: R\$ 32,40

Quantidade	Descrição	Observação
6.250 Quilogramas	<p>Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do estabelecimento de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	



Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 34,30

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE NOVA ALIANCA DO IVAI / 206 - Prefeitura Municipal de Nova Aliança do Ivaí - PR

Objeto: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRANGO, EMBUTIDOS E CONGELADOS, EM ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS DO MUNICIPIO DE NOVA ALIANÇA DO IVAI - PR.

Descrição: CARNE BOVINA TIPO PATINHO PICADO EM CUBOS. CARNE BOVINA TIPO PATINHO IN NATURA RESFRIADO, PICADO EM CUBOS, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS TRANSPARENTES SEM VÁCUO, EM PACOTE - CARNE BOVINA TIPO PATINHO PICADO EM CUBOS. CARNE BOVINA TIPO PATINHO IN NATURA RESFRIADO, PICADO EM CUBOS, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SEM CARTILAGENS E OSSOS, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS TRANSPARENTES SEM VÁCUO, EM PACOTES DE 1KG CADA.

Data: 14/01/2025 09:00

Modalidade: Pregão - Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: 76413061000142-1-000070/2024

Lote/Item: 1/1615887

Ata: N/A

Homologação: 14/01/2025 00:00

Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br

Quantidade: 1.600

Unidade: KG

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
31.202.193/0001-97	JOAO PAULO TREVISAN GENTILIM	R\$ 34,30
VENCEDOR		

Marca:
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo:
Descrição: Descrição não informada

Endereço:

Preço (Compras Governamentais) 2: Mediana das Propostas Finais

R\$ 33,52

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 78.101.276/0001-53

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE MARIPÁ/PR

Objeto: Aquisição(ões) de Gêneros Alimentícios PERECÍVEIS para manutenção dos programas e das atividades do Município de Maripá/PR

Descrição: Carne bovina in natura - Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Patinho , Apresentação: Cortada Em Cubos , Estado De Conservação: Resfriado(A)

CatMat: 447452 - Carne Bovina In Natura - Tipo Corte: Patinho | Apresentação: Cortada Em Cubos | Estado De Conservação: Resfriado(A)

Data: 12/09/2024 08:00

Modalidade: Pregão Eletrônico

SRP: SIM

Identificação: N°Pregão:900572024 / UASG:985487

Lote/Item: /12

Ata: N/A

Homologação: 01/10/2024 11:40

Fonte: www.gov.br/compras/pt-br

Quantidade: 1.800

Unidade: Quilograma

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
49.517.604/0001-07	IMPERIAL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$ 33,52
VENCEDOR		

Marca: ALFAMA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: ALFAMA
Descrição: Descrição não informada

Endereço:
DOS PIONEIROS, 454

Telefone:
(45) 9979-1690

Email:
imperialcomerciodealimentos@gmail.com

Preço (Compras Governamentais) 3: Mediana das Propostas Finais

R\$ 29,38

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



CNPJ: 76.208.818/0001-66
Órgão: MUNICIPIO DE GUARANIACU
Objeto: Registro de preços para Aquisição de gêneros alimentícios para Merenda Escolar
Descrição: CARNE BOVINA SEM OSSO - CARNE BOVINA TIPO PATINHO CORTADA EM CUBOS PEQUENOS OU EM ÍSCAS, LIVRE DE GORDURA APARENTE E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS - - CARNE BOVINA SEM OSSO - CARNE BOVINA TIPO PATINHO CORTADA EM CUBOS PEQUENOS OU EM ÍSCAS, LIVRE DE GORDURA APARENTE E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS - COR, CHEIRO, SABOR). DEVER ESTAR FRESCA (CARNE NOVA) E RESFRIADA PARA PROCESSAR/CORTAR. CONGELAR ADEQUADAMENTE APÓS O CORTE E ENTREGAR EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICO COM 1 KG OU 2 KG DO PRODUTO POR PACOTE. RÓTULO/ETIQUETA ESPECIFICANDO: NOME DO FORNECEDOR, PRODUTO, PESO, PROCEDÊNCIA (NOME DO FRIGORÍFICO COM SIM, SIP OU SIF) E DATA QUE FOI PROCESSADO/CORTADA. OBRIGATÓRIO SER PRODUTO COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. O TRANSPORTE É NECESSÁRIO SER EM LOCAL REFRIGERADO OU CAIXAS TÉRMICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS. FORNECEDOR PRECISA TER LICENÇA SANITÁRIA. REPOSIÇÃO DO PRODUTO: PRODUTO DESCONGELADO, OU COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALTERADAS.

Data: 05/09/2024 00:00
Modalidade: Pregão - Eletrônico
SRP: SIM
Identificação: 76208818000166-1-000104.2024
Lote/Item: 1/77
Ata: N/A
Homologação: 23/09/2024 00:00
Fonte: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>
Quantidade: 1.500
Unidade: KG (KG)
UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
00.105.470/0001-10	S. J. RUCKER ALIMENTOS LTDA	R\$ 29,38
VENCEDOR		
Marca:		
Fabricante:	Fabricante não informado	
Modelo:		
Descrição:	Descrição não informada	
Estado:	Cidade:	Endereço:
PR	Guaraniaçu	RODOVIA BR 277 KM 496, S/N

Item 5: PERNIL SUÍNO EM CUBOS

Preço Estimado: R\$ 18,72 (un) Percentual: - Preço Estimado Calculado: R\$ 18,72 Média dos Preços Obtidos: R\$ 18,72

Quantidade	Descrição	Observação
3.900 Quilogramas	PERNIL SUÍNO EM CUBOS,Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 16,99

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



CNPJ: 08.080.210/0001-49
Órgão: Prefeitura Municipal de São Tomé
Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE FORMA EMERGENCIAL PARA FORNECIMENTO NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR
Descrição: CARNE SUÍNA TIPO PERNIL - De primeira qualidade, cortada em cubos, proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto. O produto entregue não deverá ter validade menor que seis meses. Em caso de entrega do produto congelado, não apresentar-se em descongelamento, com cor marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta, com odor estranho.

Data: 03/02/2025 00:00
Modalidade: Processo dispensa
SRP: NÃO
Identificação: PMST-52025-Processo dispensa
Lote/Item: 1/43
Ata: N/A
Fonte: http://saotomepr.equiplano.com.br:7474/transparencia/licitacoes
Quantidade: 840
UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
09.449.577/0001-50	ALIMENTICIOS POLPETA LTDA	R\$ 16,99
VENCEDOR		

Marca:
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo:
Descrição: Descrição não informada

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PR	São Tomé	AV JOSE MADUREIRA, 920	(44) 3607-1604	neide@contajus.com.br

Preço (Outros Entes Públicos) 2: Mediana das Propostas Finais

R\$ 18,11

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOBERTO LEAL
Objeto: REGISTRO DE PREÇOS para eventuais aquisições parceladas de gêneros alimentícios para os alunos da Educação Infantil e do Ensino Fundamental da Rede Municipal de Ensino de Leoberto Leal, conforme especificações constantes no Anexo I deste edital.
Descrição: Carne Suína Pernil Tipo cubos (Pacotes de 1 kg):Características Técnicas: Recortes de carne suína medindo mínimo de 02 cm e no máximo 3 cm, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Fed - Carne Suína Pernil Tipo cubos (Pacotes de 1 kg):Características Técnicas: Recortes de carne suína medindo mínimo de 02 cm e no máximo 3 cm, sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Sacos de polipropileno devidamente congelada, identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a Legislação vigente.

Data: 09/01/2025 14:00
Modalidade: Pregão
SRP: SIM
Identificação: 49326-PREFEITURA MUNICIPAL DE LEOBERTO LEAL-582024-182024
Lote/Item: 40/1
Ata: [Link Ata](#)
Homologação: 13/01/2025 17:41
Fonte: app2.licitardigital.com.br/pesquisa
Quantidade: 2.000
Unidade: KG
UF: SC

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
28.665.822/0001-00	BR COMERCIO DE CARNES LTDA	R\$ 18,11
VENCEDOR		

Marca: MACHADO
Fabricante: MACHADO
Modelo:
Descrição: Descrição não informada

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:
SC	Imbuia	COMUNIDADE SAMAMBAIA, 2570	(47) 3557-1637

Preço (Outros Entes Públicos) 3: Mediana das Propostas Finais

R\$ 21,06

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



CNPJ: 83.102.434/0001-20
Órgão: Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio
Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, PARA ATENDER A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
Descrição: PERNIL SUINO CONGELADO CORTE EM CUBOS - PERNIL SUINO CONGELADO CORTE EM CUBOS

Data: 27/11/2024 09:00
Modalidade: Pregão
SRP: NÃO
Identificação: 47187-Prefeitura Municipal de Presidente Getúlio-2522024-1262024
Lote/Item: 4/1
Ata: [Link Ata](#)
Homologação: 12/12/2024 12:41
Fonte: app2.licitardigital.com.br/pesquisa
Quantidade: 2.200
Unidade: QUILOGRAMA
UF: SC

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
32.250.669/0001-28	MANOI DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI * Fornecedor *	R\$ 21,06

Marca:
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo:
Descrição: Descrição não informada

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
SC	Orleans	RUA EDGARD CUNHA, 252	(48) 3466-0174	guiidacruz@terra.com.br

Item 6: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO

Preço Estimado: R\$ 33,36 (un) Percentual: - Preço Estimado Calculado: R\$ 33,36 Média dos Preços Obtidos: R\$ 33,36

Quantidade	Descrição	Observação
6.000 Quilogramas	<p>PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada e em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade e até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 35,00

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Órgão: FUNDAÇÃO DE SAÚDE SAPUCAIA DO SUL
Objeto: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA O HOSPITAL MUNICIPAL GETULIO VARGAS
Descrição: 1344 CARNE BOVINA DE PATINHO - PICADA TIPO ISCAS / CARNE BOVINA DE PATINHO - PICADA TIPO ISCAS EM EMBALAGEM DE ATÉ 05 KG RESFRIADO - 1344 CARNE BOVINA DE PATINHO - PICADA TIPO ISCAS / CARNE BOVINA DE PATINHO - PICADA TIPO ISCAS EM EMBALAGEM DE ATÉ 05 KG RESFRIADO

Data: 16/10/2024 09:01
Modalidade: Pregão Eletrônico (14.133/21)
SRP: SIM
Identificação: 0093/2024
Lote/Item: 11/1
Ata: [Link Ata](#)
Homologação: 17/10/2024 16:25
Fonte: www.banrisul.com.br
Quantidade: 2.400
Unidade: QUILOGRAMA
UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
93.702.249/0001-20	CANARIN CARNES E ALIMENTOS LTDA	R\$ 35,00

VENCEDOR
Marca: PRÓPRIA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: PRÓPRIA
Descrição: Descrição não informada

Estado:	Cidade:	Endereço:	Nome de Contato:	Telefone:	Email:
RS	Porto Alegre	R JOAO CARLOS MORE, 280	Elias	(51) 3342-8125	gerencia@canarin.com.br

Preço (Outros Entes Públicos) 2: Mediana das Propostas Finais

R\$ 34,50

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: PM DE SÃO JOSÉ DO SUL
Objeto: Registro de preços para a aquisição parcelada de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
Descrição: CARNE BOVINA IA, TIPO PATINHO, S/ OSSO, EM ISCAS FRESCA, RESFRIADA COM NO MAXIMO 6% DE GORDURA/ APONEVROSE . EMBALAGEM ATOXICA 1 KG. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LIQUIDO E SELO D - CARNE BOVINA IA, TIPO PATINHO, S/ OSSO, EM ISCAS FRESCA, RESFRIADA COM NO MAXIMO 6% DE GORDURA/ APONEVROSE . EMBALAGEM ATOXICA 1 KG. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICACAO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LIQUIDO E SELO DE INSPECAO DO ORGAO COMPETENTE.

Data: 15/04/2024 00:00
Modalidade: Pregão Lei 14.133 Eletrônico
SRP: SIM
Identificação: 88045-10-2024-PCE
Lote/Item: 1/53
Ata: [Link Ata](#)
Homologação: 29/04/2024 00:00
Fonte: https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/f?p=50500:3:::NO:::
Quantidade: 865
Unidade: KG
UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
21.853.581/0001-84	HERBON AGROINDUSTRIA LTDA.	R\$ 34,50

VENCEDOR
Marca: Marca não informada
Fabricante: Fabricante não informado
Descrição: Descrição não informada

Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
RS	São José do Sul	ROD RST 470, S/N	(51) 9646-9710	herbon@hotmail.com.br

Preço (Outros Entes Públicos) 3: Mediana das Propostas Finais

R\$ 30,59

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



Órgão: MUNICIPIO DE MANDAGUACU

Objeto: Registro de Preço para aquisição de Carnes para preparo da merenda escolar da rede de ensino municipal de Mandaguacu

Descrição: ***ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes - *ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIIPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeavel ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedou**

Data: 08/04/2024 09:15

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO

SRP: SIM

Identificação: 01-2024-MANDAGUAÇU-PR-MUNICIPIO DE MANDAGUAÇU-PREGÃO ELETRÔNICO

Lote/Item: 12/

Ata: [Link Ata](#)

Fonte: <https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1>

Quantidade: 4.500

Unidade: Kilogramas

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final		
27.487.615/0001-40	AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI *VENCEDOR*	RS 25,00		
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Descrição não informada				
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	
PR	Sarandi	AVENIDA NOVA AURORA, 1490	(44) 3026-6080	
44.024.426/0001-50	ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA	RS 25,24		
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Descrição não informada				
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PR	Maringá	AV 7 DE SETEMBRO, 49	(44) 9933-2544	anjodistribuidora.vendas@gmail.com
47.515.013/0001-67	CRS DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS EM GERAL LTDA	RS 30,59		
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Descrição não informada				
Estado:	Cidade:	Endereço:	Telefone:	Email:
PR	Jataizinho	R MONTEIRO LOBATO, 297	(43) 2000-2584/ (0000) 0000-0000	crsdistribuidora1@gmail.com



CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
24.142.114/0001-34	SAO MIGUEL ALIMENTOS LTDA	R\$ 30,60
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Descrição não informada		
Estado: PR	Cidade: Maringá	Endereço: AVENIDA BENTO MUNHOZ DA ROCHA NETTO, 700
	Telefone: (44) 3031-3177	Email: fiscal@m12.com.br
12.121.127/0001-48	DISFRIMAR DISTRIBUIDORA LTDA	R\$ 33,50
Marca: Marca não informada Fabricante: Fabricante não informado Descrição: Descrição não informada		
Estado: PR	Cidade: Maringá	Endereço: AV DOUTOR GASTAO VIDIGAL, 3284
	Telefone: (44) 3023-7878	Email: disfrimar@hotmail.com

Item 7: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO

Preço Estimado: R\$ 44,81 (un) Percentual: - Preço Estimado Calculado: R\$ 44,81 Média dos Preços Obtidos: R\$ 44,81

Quantidade	Descrição	Observação
2.000 Quilogramas	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelament o individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, o dor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. De ve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoria mente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/1 0/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manus eio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá e star de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro d o produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir d a data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizad os.</p>	

Preço (Compras Governamentais) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 39,82

Inc. 1 Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE CASCAVEL / 987493 - PREFEITURA MUNICIPAL DE CASCAVEL - PR

Data: 03/04/2025 17:00

Modalidade: Credenciamento

SRP: NÃO

Objeto: CREDENCIAMENTO com vistas à aquisição de gêneros alimentícios a serem destinados à alimentação escolar, oriundos de grupos formais de agricultores familiares e empreendedores familiares rurais enquadrados no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF.

Identificação: 76208867000107-1-000001/2025

Lote/Item: 1/22

Ata: N/A

Descrição: Peixe In Natura variedade: tilápia, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a) - Peixe In Natura variedade: tilápia, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a)

Homologação: 26/04/2024 00:00

Fonte: https://www.gov.br/pncp/pt-br

Quantidade: 5.000

Unidade: Quilograma

UF: PR

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
11.442.674/0001-62	ASSOCIACAO DOS AGRICULTORES FAMILIARES DO MUNICIPIO DE CASCAVEL	R\$ 39,82
VENCEDOR - AGRIVEL		
Marca: Fabricante: Fabricante não informado Modelo: Descrição: Descrição não informada		
Estado: PR	Cidade: Cascavel	Endereço: COLÔNIA REASSENTAMENTO SAO FRANCISCO, S/N
	Telefone: (45) 3037-1922 / (45) 3037-1923	Email: jps@jpsassessoriacontabil.com.br



Preço (Compras Governamentais) 2: Mediana das Propostas Finais**R\$ 49,00**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE CHAPADA / 1 - Município de Chapada**Data:** 12/02/2025 09:00**Objeto:** Registro de preços de Gêneros Alimentícios.**Modalidade:** Pregão - Eletrônico**Descrição:** Filé de Tilápia, de 1ª qualidade, limpo, sem escamas ou couro, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a -12C°. Embalagem de 1 kg - Filé de Tilápia, de 1ª qualidade, limpo, sem escamas ou couro, sem espinha, fatiados em bifes, congelados a -12C°. Embalagem de 1 kg**SRP:** SIM**Identificação:** 87613220000179-1-000012/2025**Lote/Item:** 1/16**Ata:** N/A**Homologação:** 18/02/2025 00:00**Fonte:** https://www.gov.br/pnccp/pt-br**Quantidade:** 1.000**Unidade:** KG**UF:** RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
12.539.985/0001-07	LEOMAR UEBEL & CIA LTDA	R\$ 49,00
VENCEDOR		

Marca:**Fabricante:** Fabricante não informado**Modelo:****Descrição:** Descrição não informada**Endereço:****Preço (Compras Governamentais) 3: Mediana das Propostas Finais****R\$ 45,60**

Inc. I Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

Órgão: MUNICIPIO DE SAO CARLOS / 03002 - Departamento de Administração e Finanças do Município de São Carlos/SC**Data:** 10/02/2025 08:00**Objeto:** AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE TODOS OS DEPARTAMENTOS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL, FUNDAÇÃO CULTURAL, FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, INCLUSO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR E SAMU DE SÃO CARLOS/SC.**Modalidade:** Pregão - Eletrônico**SRP:** SIM**Identificação:** 82945718000115-1-000024/2025**Lote/Item:** 1/36**Ata:** N/A**Homologação:** 10/02/2025 00:00**Fonte:** https://www.gov.br/pnccp/pt-br**Quantidade:** 50**Unidade:** QUILOGRAMA (KG)**UF:** SC**Descrição:** FILÉ DE TILÁPIA, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, FECHADAS E CONGELADO, PACOTES DE 01 KG. - FILÉ DE TILÁPIA, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVEM SER ENTREGUES EM EMBALAGENS TRANSPARENTES, FECHADAS E CONGELADO, PACOTES DE 01 KG.

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
33.842.718/0001-84	NSC COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	R\$ 45,60
VENCEDOR		

Marca:**Fabricante:** Fabricante não informado**Modelo:****Descrição:** Descrição não informada**Estado:** SC **Cidade:** Chapecó **Endereço:** ACESSO PLINIO ARLINDO DE NES, 6911**Telefone:** (49) 3328-4718**Email:** gerencia@nutrisc.com.br

Item 8: LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA

Preço Estimado: R\$ 22,68 (un)

Percentual: -

Preço Estimado Calculado: R\$ 22,68

Média dos Preços Obtidos: R\$ 22,68

Quantidade	Descrição	Observação
1.500 Quilogramas	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA.5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	

Preço (Outros Entes Públicos) 1: Mediana das Propostas Finais

R\$ 24,52

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 87.613.477/0001-20	Data: 05/08/2024 00:00
Órgão: PM DE ERECHIM	Modalidade: Pregão Lei 14.133 Eletrônico
Objeto: Aquisição de Genêros Alimentícios, por Sistema de Registro de Preços (SRP), através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com Recursos não Vinculados de Impostos.	SRP: SIM
Descrição: LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por linguiça tipo Toscana, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, pr - LINGUIÇA SUÍNA TIPO TOSCANA CONGELADA: - 1 DESCRIÇÃO: entende-se por linguiça tipo Toscana, o produto cru e curado obtido exclusivamente de carne suína, adicionada de gordura suína (toucinho), sal e ingredientes permitidos em legislação (gordura, água, proteína vegetal e/ou animal, açúcares, plasma, aditivos intencionais, aromas, especiarias e condimentos). Ser embutida em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, segundo legislação e normas técnicas vigentes. 2 APRESENTAÇÃO: deverá ser embalado em embalagem oficial do fabricante, com o peso aproximado de 01 kg, podendo variar o peso em 10%. 3 COTAÇÃO E PAGAMENTO: será em kg. 4 OBSERVAÇÕES: será solicitada Ficha Técnica do produto e avaliada na análise sensorial a aparência, textura, teor de gordura, sabor e demais características organolépticas pertinentes.	Identificação: 46900-123-2024-PCE
	Lote/Item: 1/98
	Ata: N/A
	Homologação: 22/10/2024 00:00
	Fonte: https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/?p=50500:3:::NO:::
	Quantidade: 300
	Unidade: KG
	UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
15.363.788/0001-78	NOSSAL E COLET LTDA	R\$ 24,52
VENCEDOR		
Marca:		
Fabricante:	Fabricante não informado	
Modelo:		
Descrição:	Descrição não informada	
Estado:	Cidade:	Endereço:
RS	Erechim	R JOSE REINALDO ANGONEZZE, 849
	Telefone:	Email:
	(54) 3321-5456	cadastro2@serconcontabilidade.net.br

Preço (Outros Entes Públicos) 2: Mediana das Propostas Finais

R\$ 21,00

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)



CNPJ: 01.612.292/0001-86

Órgão: PM DE BENJAMIN CONSTANT DO SUL

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios visando a elaboração da alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino e para programas do CRAS.

Descrição: **Linguiça toscana congelada, fresca de carne suína pura e limpa de 1º qualidade, apresentando-se gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta** - Linguiça toscana congelada, fresca de carne suína pura e limpa de 1º qualidade, apresentando-se gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas, embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, que garanta a integridade do produto até o momento do con

Data: 23/07/2024 00:00

Modalidade: Pregão Lei 14.133 Presencial

SRP: NÃO

Identificação: 83200-13-2024-PCP

Lote/Item: 1/32

Ata: [Link Ata](#)

Homologação: 23/07/2024 00:00

Fonte: <https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/ff?p=50500:3:::NO::>

Quantidade: 50

Unidade: KG

UF: RS

CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
94.569.167/0001-11	RUDIMAR TRES ME	RS 21,00
VENCEDOR		
Marca:		
Fabricante: Fabricante não informado		
Modelo:		
Descrição: Descrição não informada		

Endereço:

Preço (Outros Entes Públicos) 3: Mediana das Propostas Finais

RS 22,53

Inc. II Art. 5º da IN 65 de 07 de Julho de 2021 (Lei nº 14.133)

CNPJ: 75.771.261/0001-04

Órgão: MUNICÍPIO DE BOM SUCESSO/PR

Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, para atender a escola municipal e o centro municipal de educação infantil do Município de Bom Sucesso

Descrição: **LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA ? Produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos. As linguiças poderão ser de carne suína, bovina ou a mistura entre as duas. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. O toucinho empre** - LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA ? Produto preparado com mistura de carne picada, toucinho e condimentos. As linguiças poderão ser de carne suína, bovina ou a mistura entre as duas. Será permitido o emprego de carne bovina de segunda qualidade. O toucinho empregado não poderá ser substituído por gordura bovina. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. Deverão ser atadas em seções mais ou menos uniformes. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não poderá conter pimenta ou pasta de pimenta. Aspecto: próprio, Cor: própria, rosada sem manchas pardacentas ou esverdeadas; Odor e sabor: próprios. Será permitida a adição de água ou de gelo, na proporção máxima de 3%, calculada sobre o total dos componentes e com a finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa. Todo gelo empregado deve ser produzido com água potável. Deverá apresentar reação de amônia negativa. O pH deverá ser levemente ácido e a prova de rancidez deverá ser negativa. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas.

Data: 19/06/2024 00:00

Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO

SRP: NÃO

Identificação: 95766

Lote/Item: /79

Ata: [Link Ata](#)

Fonte: licitanet.com.br

Quantidade: 3.400

Unidade: Kg

UF: PR



CNPJ	Razão Social do Fornecedor	Valor da Proposta Final
24.133.490/0001-62	KAYNAN H. RAMOS SUPERMERCADO	R\$ 22,50
VENCEDOR		
Marca: SEARA		
Fabricante: Fabricante não informado		
Modelo: SEARA		
Descrição: Descrição não informada		

Endereço:

34.727.224/0001-11	MARIA MOIA GASPARELO	R\$ 22,55
--------------------	----------------------	-----------

Marca: FRIMESA
Fabricante: Fabricante não informado
Modelo: FRIMESA
Descrição: Descrição não informada

Endereço:



Extrato de fontes utilizadas neste relatório

Fontes utilizadas nesta cotação:

1 - Banrisul www.banrisul.com.br	Data: 26/02/2025 16:04:50 Acessar a fonte aqui
2 - Bolsa de Licitações e Leilões https://bllcompras.com/Process/ProcessSearchPublic?param1=1	Data: 26/02/2025 16:04:54 Acessar a fonte aqui
3 - Compras.gov.br www.gov.br/compras/pt-br	Data: 26/02/2025 15:53:20 Acessar a fonte aqui
4 - Licitanet - Licitações Eletrônicas 4.0 licitanet.com.br	Data: 26/02/2025 16:06:40 Acessar a fonte aqui
5 - Licitar Digital app2.licitardigital.com.br/pesquisa	Data: 26/02/2025 16:02:26 Acessar a fonte aqui
6 - Portal Nacional de Contratações Públicas https://www.gov.br/pncp/pt-br	Data: 26/02/2025 15:53:39 Acessar a fonte aqui
7 - Prefeitura Municipal de Guamiranga/PR guamirangapr.equipiano.com.br:7137/transparencia/licitacoes	Data: 26/02/2025 15:53:35 Acessar a fonte aqui
8 - Prefeitura Municipal de São Tomé/PR http://saotomepr.equipiano.com.br:7474/transparencia/licitacoes	Data: 26/02/2025 16:01:46 Acessar a fonte aqui
9 - Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul https://portal.tce.rs.gov.br/aplicprod/f?p=50500:3:::NO:::	Data: 26/02/2025 16:04:53 Acessar a fonte aqui





Compras Educação Mandaguaçu <mandaguacucompraseducacao@gmail.com>

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - MANDAGUAÇU/PR

1 mensagem

Compras Educação Mandaguaçu <mandaguacucompraseducacao@gmail.com>24 de fevereiro de 2025 às
16:55

Para: sao magnifico <saomagnifico@gmail.com>

Boa tarde,

Venho por meio deste e-mail solicitar a viabilização de preenchimento de orçamento para a iniciação de um processo para aquisição de carnes para a rede municipal de ensino para o preparo da merenda escolar.

Peço por gentileza que preencha o documento em anexo conforme informações solicitadas no mesmo, o documento deve ser mantido com o timbre deste órgão público e estar assinado pelo representante e carimbo da empresa.

Desde já agradeço a atenção e o retorno!

--

Luiz Henrique Evangelista**Setor compras****Secretaria de Educação do município de Mandaguaçu****tel:(44)3245-5588**

2 anexos**ORÇAMENTO - CARNES - 2025.pdf**

608K

**ORÇAMENTO - CARNES - 2025.docx**

1860K



Compras Educação Mandaguaçu <mandaguacucompraseducacao@gmail.com>

**SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO -
MANDAGUAÇU/PR**

1 mensagem

Compras Educação Mandaguaçu <mandaguacucompraseducacao@gmail.com>

24 de fevereiro de 2025 às
16:55

Para: CRISTIAN MAIA <americadistribuidoradecarnes@gmail.com>

Boa tarde,

Venho por meio deste e-mail solicitar a viabilização de preenchimento de orçamento para a iniciação de um processo para aquisição de carnes para a rede municipal de ensino para o preparo da merenda escolar.

Peço por gentileza que preencha o documento em anexo conforme informações solicitadas no mesmo, o documento deve ser mantido com o timbre deste órgão público e estar assinado pelo representante e carimbo da empresa.

Desde já agradeço a atenção e o retorno!

--

Luiz Henrique Evangelista**Setor compras****Secretaria de Educação do município de Mandaguaçu****tel:(44)3245-5588**

2 anexos

**ORÇAMENTO - CARNES - 2025.pdf**

608K

**ORÇAMENTO - CARNES - 2025.docx**

1860K



Compras Educação Mandaguaçu <mandaguacucompraseducacao@gmail.com>

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO - MANDAGUAÇU/PR

1 mensagem

Compras Educação Mandaguaçu <mandaguacucompraseducacao@gmail.com>24 de fevereiro de 2025 às
16:54

Para: CRISTIANO SILVA <anjosdistribuidora.vendas@gmail.com>

Boa tarde,

Venho por meio deste e-mail solicitar a viabilização de preenchimento de orçamento para a iniciação de um processo para aquisição de carnes para a rede municipal de ensino para o preparo da merenda escolar.

Peço por gentileza que preencha o documento em anexo conforme informações solicitadas no mesmo, o documento deve ser mantido com o timbre deste órgão público e estar assinado pelo representante e carimbo da empresa.

Desde já agradeço a atenção e o retorno!

--
Luiz Henrique Evangelista

Setor compras**Secretaria de Educação do município de Mandaguaçu****tel: (44)3245-5588**

2 anexos**ORÇAMENTO - CARNES - 2025.docx**

1860K

**ORÇAMENTO - CARNES - 2025.pdf**

608K



PREFEITURA MUNICIPAL DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ
PAÇO MUNICIPAL " HIRO VIEIRA"
Rua Bernardino Bogo, 175 - Vila Bernardino Bogo - Caixa Postal
81 - CEP 87160-000
Fone: (44) 3245-8400
CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br

MAPA DE PREÇOS

Mandaguáçu, 27 de fevereiro de 2025

OBJETO: Aquisição de carnes para o preparo da merenda escolar da rede municipal de ensino.

Item	Quantidades	Unidade	MÉDIA BANCO DE PREÇOS	VALOR TOTAL
<p>1</p> <p>PATINHO MOÍDO RESFRIADO. 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de malança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RII/SPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952, 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: própria da espécie, não amolecida, não seco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacentas; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS/MICROSCÓPICAS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>	8.200	KG	R\$ 33,36	R\$ 273.552,00
<p>2</p> <p>FILÉ DE COXA E SOBRECORA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE. Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40° C, picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Deverão conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponevroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno atóxico, embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas) sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DI/POA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.</p>	5.720	KG	R\$ 16,83	R\$ 96.267,60
<p>3</p> <p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo com carroceria fechada e isolérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	3.900	KG	R\$ 18,85	R\$ 73.515,00
<p>4</p> <p>PATINHO EM CUBOS RESFRIADO. 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RII/SPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952, 2.2. ORGANOLEPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo o das embalagens, deverá estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da variedade do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "Indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	6.250	KG	R\$ 32,40	R\$ 202.500,00

5	<p>PERNIL SUINO EM CUBOS. Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	3.900	KG	R\$	18,72	R\$	73.008,00
6	<p>PATINHO EM ISCAS RESFRIADO. Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça. NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte coto, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RII/SPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a face da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDV/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir. Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termosoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permoável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termosoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: (06) seis meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	6.000	KG	R\$	33,36	R\$	200.160,00
7	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO. Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com laço que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	2.000	KG	R\$	44,81	R\$	89.620,00
8	<p>LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA. Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	1.500	KG	R\$	22,68	R\$	34.020,00
TOTAL MAXIMO						R\$	1.042.642,60

Para o Mapa de preços foram cotados valores através do sistema Banco de Preços que engloba processos de diversos órgãos e entidades públicas, inclusive processos do PNCP, foram efetuados coletas de orçamentos de itens que possuíam descritivo igual ou semelhante aos apresentados.

Foram solicitados orçamentos para empresas que possuíamos em nosso banco de dados, porém não tivemos retorno dos orçamentos.

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista
Diretor de administração e compras

Memorando 4- 1.940/2025

De: Pedro J. - ADP

Para: PGM - Procuradoria Geral do Município

Data: 06/03/2025 às 15:23:11

Para parecer.

Anexos:

PORTARIA_2025.pdf

PREGAO_2025_PM_MANDAGUACU_PR_RP_CARNES.docx



Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 Caixa Postal 81 CEP 87.160-000

PABX/FAX (44)3245-8400 CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

PORTARIA Nº 7365/2025

O Senhor **José Roberto Mendes**, Prefeito do Município de Mandaguáçu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

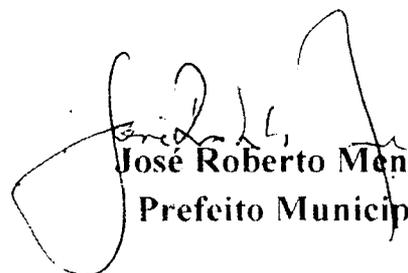
RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado o Servidor **Alzir Bocchi Junior**, como **PREGOEIRO/AGENTE DE CONTRATAÇÃO** do Município de Mandaguáçu e os Servidores **Paulo Henrique Grandizoli de Oliveira e Bárbara Bortoli Ribeiro**, como **MEMBROS** da equipe de apoio pelo exercício de 2025.

Art. 2º Ficam revogados dispositivos em contrário.

Art. 3º Este Decreto entra em vigora na data de sua publicação

Mandaguáçu, 14 de janeiro de 2025.


José Roberto Mendes
Prefeito Municipal

Publicado no Orgão Oficial do Município	
.....3831.....	Edição
de 16.01.25	
Secretário 17	

GABINETE DO PREFEITO

Rua Bernardino Bogo, 175 - Vila Bernardino Bogo - CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

prefeito@mandaguacu.pr.gov.br

Memorando 5- 1.940/2025

De: Fernando R. - PGM

Para: ADP - Assuntos Administrativos e Processos

Data: 07/03/2025 às 14:17:31

Setores envolvidos:

PGM, ADP, CLEDU, CTBC, SED

ABERTURA DE PROCESSO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR

Segue parecer.

Cordialmente,

Fernando Cesar Rocco

Secretário de Administração

DAB/PA 03.137

Anexos:

parecer_Pregao_eletronico_SRP_carnes_p_merenda_escolar.pdf



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

PARECER JURÍDICO

Referência: **Memorando 1.940/2025**

Assunto: **Procedimento licitatório – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços – Fase preparatória - Parecer**

Interessado: **Secretaria Municipal de Educação**

I – RELATÓRIO

Trata-se de processo administrativo encaminhado a este órgão consultivo, para análise da regularidade jurídica do procedimento e da minuta de Edital de Pregão Eletrônico, processado sob o Sistema de Registro de Preços, que tem por objeto a *“aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar”*, no valor total estimado de R\$ 1.042.642,60.

O processo foi inaugurado com documento de formalização de demanda, estando instruído com estudo técnico preliminar (despacho 1), parecer contábil (despacho 2), termo de referência, orçamentos e planilha de formação de preços (despacho 3), e minuta de edital e anexos (despacho 4).

Em apertada síntese, é o objeto de análise.

II – FUNDAMENTAÇÃO

1. DOS LIMITES PARA ANÁLISE JURÍDICA

A presente manifestação jurídica tem o escopo de assistir a autoridade assessorada no controle prévio de legalidade, conforme art. 53, §4º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Dessa maneira, não há determinação legal a impor a fiscalização posterior de cumprimento de recomendações feitas pela unidade jurídico-consultiva. Além do mais, na eventualidade de o administrador não atender as orientações do Órgão Consultivo, deve justificar nos autos as razões que embasaram tal postura, nos termos do art. 50, VII, da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Ressalte-se que o exame aqui empreendido se restringe aos aspectos jurídicos do procedimento, excluídos, portanto, aqueles de natureza eminentemente técnica, o que inclui o detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e especificações. Com relação a esses dados, parte-se da premissa de que a autoridade competente se municiará dos conhecimentos técnicos imprescindíveis para a sua adequação às necessidades da Administração.

Feita a ressalva, passa-se à análise estritamente jurídica do presente processo.

2. DA UTILIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO COMO MODALIDADE DE LICITAÇÃO

Vê-se que a escolha do Pregão Eletrônico, como modalidade de licitação, foi adequada, pois o bem a ser adquirido foi qualificado como comum pela unidade técnica (itens 1.1 e 8.1 do termo de referência), nos termos do art. 6º, XIII, e art. 29 da Lei nº 14.133, de 2021. Destaque-se que, à luz do art. 6º, XLI, Lei nº 14.133, de 2021, somente é possível licitar o presente objeto sob o tipo menor preço ou maior desconto.

3. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

O Sistema de Registro de Preços - SRP - **poderá** ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial (art. 3º do Decreto Municipal nº 8.441, de 2023):

- I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, por quantidade de horas de serviço ou em regime de tarefa;
- III - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração.

No caso, verifica-se que a Administração indicou no tópico 5 do ETP e 8.1 do TR, a adoção do Sistema de Registro de Preços, apresentando justificativa da pertinência de adoção desse procedimento auxiliar com o devido enquadramento nas hipóteses previstas no Decreto Municipal.





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Outrossim, justificou a órgão demandante a dispensa do procedimento público de intenção de registro de preços por ser o Município o único ente contratante, nos termos do § 1º do art. 86 da Lei 14.133/21 (item 8.2 do TR).

Pelo exposto, considera-se cabível a adoção do SRP.

4. DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

De acordo com a Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública deverá produzir os documentos abaixo durante a fase de planejamento da contratação:

- a) Documento para formalização da demanda;
- b) Estudo técnico preliminar;
- c) Mapa(s) de risco;
- d) Termo de referência.

No caso em tela, o processo foi inaugurado com documento de formalização de demanda, no qual o órgão demandante relatou a necessidade da contratação.

O Estudo Técnico Preliminar, por sua vez, definido pelo art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/21, como sendo o “*documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação*”, encontra-se inserido em Despacho 1, e inclui, no geral, os elementos previstos no art. 18, §1º, da mesma lei.

Por fim, quanto ao Termo de Referência, trata-se do “*documento necessário para a contratação de bens e serviços*” e deve conter os elementos previstos no inciso XXIII, do art. 6º e no §1º do art. 40, ambos da Lei nº 14.133/21, os quais, em geral, constam no arquivo inserido em Despacho 3, sendo oportuno, no entanto, a seguinte ressalva:

1) O subitem 4.2 aparentemente está incompreensivo e desconexo com as demais informações constantes no documento.

A fase preparatória ainda deve incluir todos os elementos previstos no art. 18, da Lei nº 14.133/2021. Sobre o tema, algumas considerações devem ser feitas em tópicos apartados, a seguir.





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Necessidade da contratação e vedações às especificações restritivas

A necessidade da contratação foi devidamente justificada, conforme consta no tópico 1 do Estudo Técnico Preliminar.

Como se sabe, a justificativa da necessidade da contratação constitui questão de ordem técnica e administrativa, razão pela qual não deve esta Procuradoria Jurídica se pronunciar conclusivamente acerca do mérito (oportunidade e conveniência) da motivação apresentada e das opções feitas pelo administrador, exceto na hipótese de flagrante afronta a preceitos legais, o que não nos parece ser o caso.

Observe-se, ainda, que são vedadas especificações do objeto que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem ou frustrem a competição ou sua realização (art. 9º, da Lei nº 14.133/2021). Portanto, o gestor deverá tomar as devidas cautelas para assegurar que as especificações correspondam àquelas essenciais à contratação, sem as quais não poderão ser atendidas as necessidades da Administração.

Parcelamento da contratação e regra geral da necessária adjudicação por itens

Outro ponto relevante diz respeito ao parcelamento do objeto a ser contratado em licitações. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra geral é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

No caso de compras, na aplicação do princípio do parcelamento, deverão ser considerados (art. 40, V, "b", § 2º, Lei nº 14.133/2021):

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Ademais, o parcelamento não será adotado quando (art. 40, V, "b", § 3º, Lei nº 14.133/2021):

I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

Dito isso, percebe-se que o presente certame previu a adjudicação do objeto por itens, razão pela qual não há observação adicional a fazer.

Do orçamento da contratação e da obrigatoriedade de elaboração de planilhas

Quanto ao orçamento, é dever da Administração elaborar planilha detalhada com a consolidação dos quantitativos e preços unitários e total da contratação (art. 6º, XXIII, alínea "i", art. 18, IV, e § 1º, VI, da Lei nº 14.133/2021).

Tendo em conta a natureza estritamente técnica do orçamento, a adequação da metodologia empregada para estimar o valor de mercado do objeto contratual deixará de ser examinada por esse órgão jurídico, posto ser atribuição não afeta à formação jurídica e ao prisma do exame da estrita legalidade.

Ressalta-se, contudo, que a pesquisa de preços deverá ser executada de acordo com o Decreto Municipal nº 8.416/2023.

No caso em tela, verifica-se que foram estimados os custos unitário e total da contratação em planilha de custos constante do tópico 1 do Termo de Referência e ainda anexada em Despacho 3, a partir dos dados coletados por meio de pesquisa de preços, havendo a Administração emitido manifestação técnica conclusiva, contendo a análise crítica dos preços obtidos.

Designação formal do pregoeiro e da equipe de apoio





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Por fim, tal exigência foi atendida, pois houve a juntada, em Despacho 4, de documento que comprova a designação do pregoeiro e da equipe de apoio (art. 8º, §§ 1º e 5º, da Lei nº 14.133/2021).

5. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Os artigos 47 e 48 da Lei Complementar n.º 123/2006 trazem hipóteses especiais de licitações direcionadas, seja direta ou indiretamente, às microempresas e empresas de pequeno porte.

Para tanto, prevê que nas contratações públicas da administração deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, além da realização de processos licitatórios destinados exclusivamente à participação destas, da possibilidade de exigência de subcontratação das mesmas em processos destinados à aquisições de obras ou serviços, e a previsão de cota do objeto.

Dispõe a referida lei:

Art. 47. Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

Parágrafo único. No que diz respeito às compras públicas, enquanto não sobrevier legislação estadual, municipal ou regulamento específico de cada órgão mais favorável à microempresa e empresa de pequeno porte, aplica-se a legislação federal. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

II - em que seja exigida dos licitantes a subcontratação de microempresa ou de empresa de pequeno porte, desde que o percentual máximo do objeto a ser subcontratado não exceda a 30% (trinta por cento) do total licitado;

II - poderá, em relação aos processos licitatórios destinados à aquisição de obras e serviços, exigir dos licitantes a subcontratação de microempresa ou empresa de pequeno porte; (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Conforme Prejulgado nº 27 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, tratam-se de diferentes situações. A primeira delas, disposta no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, impõe a obrigatoriedade da realização de licitação exclusiva à participação de microempresas e empresas de pequeno porte sempre que os itens ou lotes submetidos à competição tenham valor adstrito ao limite legal de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

A segunda situação aplica-se aos bens de natureza divisível, cujo valor ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais): nesta hipótese, deverá a Administração reservar uma cota de 25% (vinte e cinco por cento) para disputa apenas entre as pequenas e microempresas, sendo que a aplicação destes instrumentos de fomento dos incisos I e III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 é obrigatória à Administração Pública, somente podendo ser afastada nas hipóteses retratadas no art. 49 do mesmo diploma legislativo, exigindo-se, em qualquer caso, motivação específica e contextualizada quanto à sua incidência.

Destaca-se a disposição expressa do ACÓRDÃO Nº 2122/19 – Tribunal Pleno (Processo nº 46576/17):

(...) Outrossim, para aqueles bens de natureza divisível, cujo valor ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a Administração deve reservar uma cota de 25% (vinte e cinco por cento) para disputa apenas entre as pequenas e microempresas, o que deve ser expressamente previsto no instrumento convocatório, conforme a regra prevista no inciso III do art. 48.

No âmbito do Município de Mandaguçu, tem-se a Lei Municipal 1.599/2007 que estabelece tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e às





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

empresas de pequeno porte, em conformidade com as normas gerais previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006.

Diante disso, verifica-se que, no caso, o certame contempla o tratamento favorecido. Não há, portanto, observações adicionais a fazer.

6. DA MINUTA DO EDITAL E ANEXOS

Segundo art. 25, da Lei nº 14.133/2021, "*O edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas à convocação, ao julgamento, à habilitação, aos recursos e às penalidades da licitação, à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento*", os quais se encontram presentes no caso em tela.

A ata de registro de preços, por sua vez, deverá conter os elementos do inciso XLVI, do art. 6º, da Lei nº 14.133/2021, o que foi observado no presente caso.

No tocante à formalização da relação jurídica a ser firmada entre a Administração e o particular, tem-se que o art. 95, II, da Lei nº 14.133, de 2021, autoriza a dispensa do termo de contrato e faculta a sua substituição por instrumentos equivalentes, tais como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos casos de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente de seu valor.

Vale frisar, no entanto, que o mesmo dispositivo, em seu § 1º, determina que o instrumento substitutivo, quando adotado, deverá conter as cláusulas elencadas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021, naquilo que couber, de forma que consigne as condições essenciais que regerão a execução do ajuste, como, por exemplo, a descrição precisa do objeto, as obrigações e responsabilidades das partes, a vinculação ao edital e à proposta ofertada, os prazos de execução, forma e prazo de pagamento, sanções, etc.

Em hipóteses tais, deverão ser observadas, também, as disposições inseridas no Termo de Referência e Edital, a fim de que haja compatibilidade entre os documentos que disciplinam a contratação.

No caso, verifica-se a anexação da minuta de contrato, a qual deverá conter, ao menos, as cláusulas previstas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021, o que foi observado no caso





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

em tela, alertando-se que, caso seja celebrado contrato, este deve prever apenas as quantidades a serem efetivamente contratadas, pois, diferentemente da ata de registro de preços, que compreende apenas o compromisso do fornecedor, trata-se de documento de natureza jurídica obrigacional, que vincula as partes às suas cláusulas.

7. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

No presente caso, em atenção ao art. 6º, XXIII, "j", c/c art. 18, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, consta em Despacho 2 a declaração do setor competente acerca da previsão dos recursos orçamentários necessários para fazer face às despesas decorrentes da futura contratação, com a indicação da respectiva rubrica.

8. DA PUBLICAÇÃO DO EDITAL

Conforme art. 54, *caput* e §1º, c/c art. 94 da Lei nº 14.133/2021, é obrigatória a divulgação e a manutenção do inteiro teor do edital de licitação e dos seus anexos e do termo de contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas e a publicação de extrato do edital no Diário Oficial da União (em sendo o caso), bem como em jornal de grande circulação.

No caso, deve ser observado o prazo mínimo de **08 (oito) dias úteis**, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, para a apresentação das propostas e lances, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto (art. 55, I, "a", Lei nº 14.133/2021).

Destaca-se também que, após a homologação do processo licitatório, é obrigatória a disponibilização no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) dos documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos, conforme determina o art. 54, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

III – CONCLUSÃO

Em face do exposto, manifesta-se esta Procuradoria pela **REGULARIDADE JURÍDICA, COM RESSALVAS**, do procedimento submetido ao exame desta unidade





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

consultiva, condicionada ao atendimento das recomendações formuladas neste parecer, ressalvado o juízo de mérito da Administração e os aspectos técnicos, econômicos e financeiros, que escapam à análise deste órgão.

É o parecer, salvo entendimento diverso.

Mandaguáçu-PR, 07 de março de 2025.

Fernando Cesar Rocco

Procurador Jurídico





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8FF8-51A7-EF0C-A13B

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



FERNANDO CESAR ROCCO (CPF 030.XXX.XXX-92) em 07/03/2025 14:17:55 GMT-03:00

Papel: Parte

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

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

<https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/8FF8-51A7-EF0C-A13B>

Memorando 6- 1.940/2025

De: Pedro J. - ADP

Para: CLEDU - Compras e Licitação

Data: 07/03/2025 às 15:09:46

Memorando 7- 1.940/2025

De: Luiz E. - CLEDU

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 07/03/2025 às 15:29:43

Setores envolvidos:

PGM, ADP, CLEDU, CTBC, SED

ABERTURA DE PROCESSO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR

Boa tarde,

Segue TR (Termo de Referência) retificado conforme parecer jurídico, efetuado a retirada do item 4.2 por desconexão com o objeto.
Obrigado!

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista

Anexos:

3_TERMO_DE_REFERENCIA_CARNES_2025.docx

3_TERMO_DE_REFERENCIA_CARNES_2025.pdf



Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela nº 01

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Valor total
Itens exclusivos para MEIs, ME e EPP					
1	<p>PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacentas; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>	2.050	KG	R\$ 33,36	R\$ 68.388,00
2	<p>FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.</p>	1.430	KG	R\$ 16,83	R\$ 24.066,10

Assinado por 1 pessoa: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao> e informe o código 3660-3660-02CD





Prefeitura do Município de Mandaguacú

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

3	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	3.900	KG	R\$ 18,85	R\$ 73.515,00
4	<p>PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termosoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	1.562	KG	R\$ 32,40	R\$ 50.608,80
5	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS, Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e</p>	3.900	KG	R\$ 18,72	R\$ 73.008,80

Assinado por 190 pessoa: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao>





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

11	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO. 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	4.688	KG	R\$ 32,40	R\$ 151.891,20
----	---	-------	----	-----------	----------------

Assinado por 1 pessoa: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1dot.com.br/verificacao/3GG0-3GDD-533B-026D-e-informe-e-eleitor-3GG0-3GDD-533B-026D>





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 - Vila Bernadino Bogo, 175 - Caixa Postal 81 CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br - e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

Termo de Referência, no ETP e no Edital da licitação, por meio de especificações usuais do mercado. Desta forma, consideramos a modalidade de pregão como sendo a mais adequada ao presente caso, tendo em vista a baixa complexidade na elaboração e condução do processo licitatório.

1.2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar (Artigo 83 da lei 14.133, de 2021).

1.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei 14.133, de 2021 e do art. 12, inciso X do Decreto Municipal nº 8441/2023.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Orientar os servidores para o descarte consciente das embalagens para fins de reciclagem.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

5.1. **Prazo de entrega:** Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.

5.2. **Local de entrega:** Os locais de entrega constam no Anexo I deste termo e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).

5.3. **Horário de entrega:** De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

5.4. **Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguçu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**

5.5. **A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguçu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.**

5.6. O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.

5.7. Nos termos de art. 3º combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.

5.8. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

5.9. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

6. GESTÃO DO CONTRATO

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

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





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. A Prefeitura Municipal de Mandaguçu, através de representante, exercerá a fiscalização do contrato e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

6.6. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Mandaguçu em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

Fiscalização

6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do contrato o Sr.^a Sandra Aparecida Francisco e pelo Fiscal o Sr. Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista, que desempenhará as funções de Fiscalização Técnica e Administrativa nomeados através da Portaria 7273/2024 e regulamentada pelo Decreto nº 8425/2023 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VI);

6.9. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, II);

6.10. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, III);

6.11. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, IV);





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernardino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

6.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, V);

6.13. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VII);

Fiscalização Administrativa

6.14. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, I e II);

6.15. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, IV).

Gestor do Contrato

6.16. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, IV).

6.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, II).

6.18. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, III).

6.19. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

7.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. (Art. 140, II, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Art. 14 do Decreto Municipal nº 8425/2023.

7.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o setor competente, para fins de liquidação, deve verificar se o documento apresentado expressa os elementos necessários e essenciais, tais como:

7.8.1. a data da emissão;





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

- 7.8.2. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.8.3. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.8.4. o valor a pagar;
- 7.8.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

Prazo de pagamento

7.10. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal.

Forma de pagamento

- 7.11. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente.
- 7.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
 - 7.12.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, sob o regime de REGISTRO DE PREÇO com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.
- 8.2. Por tratar-se de único ente contratante, o Município de Mandaguáçu, é dispensado do procedimento público de intenção de registro de preços em conformidade com o art. nº 86, § 1º da Lei nº 14.133/2021 e com o Art. 9º, § 2º do Decreto Municipal nº 8441/2023.





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

8.3. Optamos pela adoção do Regime de Registro de Preços, pois trata-se de aquisições rotineiras que terão seus preços registrados para futuras aquisições conforme demanda, e também porque estamos incluindo um item do qual não temos histórico de consumo, logo não se obriga a aquisição caso a quantidade estimada esteja acima da demanda.

Forma de fornecimento

8.4. O fornecimento do objeto será de forma parcelada de acordo com as necessidades de cada Secretaria Municipal, conforme modelo de execução do objeto descrito no tópico 5 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

8.5. Os requisitos para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira serão disciplinados no Edital.

8.6. Necessário apresentar Certificado de Vistoria Sanitária do veículo que transporta os alimentos.

8.7. Autorização de funcionamento da empresa licitante, expedida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado da contratação anual é de R\$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos), conforme detalhamento na Tabela nº 01 deste termo.

9.2. Por tratar-se de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados, nas seguintes situações em conformidade com o art. 22 do Decreto Municipal nº 8441/2023:

9.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2.021;

9.2.2. Em caso de criação alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para contratação, ou

9.2.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

DESPESA	ELEMENTO	FONTE	DESCRIÇÃO	SECRETARIA
404	3.3.90.30	0.110	PNAE – Merenda Escolar.	Secretaria de Educação

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Mandaguacu, 27 de fevereiro de 2025.

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista
Diretor de administração e compras

Anexo I

Local	Endereço	Telefone	Responsável
Escola Municipal Barão do Rio Branco	Rua Condor, 320, Vila Guadiana	3245-2395	Angela
Escola Municipal Gilson Belani	Rua Santos Dumont, 1050, Vila Carnelós	3245-2351	Ana Cristina
Escola Municipal Manoela Rosalina Mazzei da Silva	Rua Dario Veloso, 135, Jd. Palmares	3245-2608	Gabriela
Escola Municipal Santo Carraro	Travessa D. Pedro I, S/N, Centro	3245-5298	Norma
Escola Municipal Miguel de Souza	Rua Copacabana, 127, Distrito de Pulínópolis	3285-1149	Eni
CMEI Santa Terezinha	Rua Chapecó, 57, Vila Guadiana	3245-2843	Marcia

Assinado por 1 pessoa: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/3CC0-3CDD-533B-02CD> e informe o código 3CC0-3CDD-533B-02CD





Prefeitura do Município de Mandaguacú

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo, 175 – Caixa Postal 81. – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br – e-mail: adm@mandaguacu.pr.gov.br

CMEI Menino Jesus	Rua São Vicente, 270, Vila Alto da Glória	3245-2295	Eliane
CMEI Abelhinha	Rua Portugal, 230, Vila Alto da Glória	3245-2610	Kelly
CMEI Natalina Bernardes Bacchi	Rua Orlando Emilio de Toledo, 142 – Pq Ouro Verde	3245-2386	Lucilene
CMEI Luiz Gabriel Sampaio	Rua Copacabana, S/N, Distrito de Pulinópolis	3285-1166	Neuza Pimentel
CMEI Favo de Mel	Rua João Camilo de Souza, 105 – Parque Ouro Verde	3245-5331	Solange Guedes
Secretaria de Educação	Rua Bernardino Bogo, 100	3245-5588	Luiz/Bruna
CAPS	Rua 14 de Dezembro, 298	3245-4920	Cristiane
Secretaria de Assistência Social	Rua Benício Moreira Niza, 114	3245-2754	Débora





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 3CC0-3CDD-533B-02CD

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

 LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA (CPF 114.XXX.XXX-31) em 07/03/2025 15:34:58
GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/3CC0-3CDD-533B-02CD>

Memorando 8- 1.940/2025

De: Pedro J. - ADP

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 10/03/2025 às 10:07:19

Bom dia.

Segue para assinatura e posterior publicação.

Anexos:

PREGAO_06_2025_PM_MANDAGUACU_PR_RP_CARNES.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Luiz Henrique Bolonhesi Ev...	10/03/2025 10:11:16	1Doc	LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA CPF 114....
Sandra Aparecida Francisco	10/03/2025 10:54:10	1Doc	SANDRA APARECIDA FRANCISCO CPF 632.XXX.XXX-7...
Jose Roberto Mendes	10/03/2025 14:09:53	1Doc	JOSE ROBERTO MENDES CPF 634.XXX.XXX-53

Para verificar as assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **CBB4-52C6-0DCB-FF41**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
(Processo Administrativo nº 28/2025)
REGISTRO DE PREÇOS

I – DO PREÂMBULO:

1.1 Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU, por meio do setor de licitações, sediado na Rua Bernardino Bogo 175, centro, na cidade de Mandaguáçu, Estado do Paraná, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO-Registro de Preço, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento de menor preço por ITEM, aplicando-se ao PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, e as exigências estabelecidas neste Edital.

O procedimento licitatório obedecerá ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, Decreto Municipal 8441/23 e 8483/23, e demais legislações e normas regulamentares aplicáveis à espécie e às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

1.1.1. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília-DF.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até as 09h do dia 25/03/2025;

ABERTURA DAS PROPOSTAS E DISPUTA DE PREÇOS: às 09:15h do dia 25/03/2025;

LOCAL: <https://www.bll.org.br>

1.2. Para participação na licitação, os interessados deverão acessar na Internet o site: bllcompras.com/Home/Login – Acesso Público – Promotor Mandaguáçu.

1.3. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *Internet*, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as fases, sendo conduzido por Pregoeiro designado pelo Prefeito do Município de Mandaguáçu e responsável pelo processamento e julgamento.

1.4. O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos no **item 1.1.1.** deste Edital.

1.5. O presente Edital de Pregão Eletrônico estará à disposição dos interessados no Departamento de Compras e Licitações, à Rua Bernardino Bogo 175, Centro, nesta cidade de Mandaguáçu, Estado do Paraná e no Portal da Transparência do Município.

1.6. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura do Pregão, quaisquer pessoas poderão solicitar esclarecimentos, requerer providências ou formular impugnação escrita contra cláusulas ou condições do Edital.

1.7. As consultas e informações complementares referentes à presente licitação poderão ser feitas pelo e-mail: licitacaomandaguacu@hotmail.com, até três dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da sessão pública.

1.8. O recebimento das propostas, envio dos documentos de habilitação, abertura e disputa de preços, será exclusivamente por meio eletrônico, no endereço: <https://www.bll.org.br>

1.9. Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritos na BLL e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do EDITAL.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

1.10. Todos os licitantes interessados em participar dos certames licitatórios processados pelo Município de Mandaguáçu deverão se credenciar no Portal de Licitações, através do site: <https://www.bll.org.br>

II – DO OBJETO:

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Valor total
Itens exclusivos para MEIs, ME e EPP					
1	<p>PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>	2.050	KG	R\$ 33,36	R\$ 68.388,00

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI/EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas acesse <https://mandaguacu-tdece.com.br/verificacao/CBB4-52C66-0DGB-FF41> e informe o código CBB4-52C66-0DGB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

2	<p>FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p>	1.430	KG	R\$ 16,83	R\$ 24.066,90
3	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	3.900	KG	R\$ 18,85	R\$ 73.515,00

Assinado por: 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLINHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB452C60DCBFF4189741223> e informe o código CBB4-5266-9DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

4	<p>PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	1.562	KG	R\$ 32,40	R\$ 50.608,80
5	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS, Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de</p>	3.900	KG	R\$ 18,72	R\$ 73.008,00

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB4-5266-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-5266-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

	<p>gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>				
6	<p>PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte,</p>	1.500	KG	R\$ 33,36	R\$ 50.040,00

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB4-52G6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52G6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

	<p>garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>				
7	<p>FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	500	KG	R\$ 44,81	R\$ 22.405,00

Assinado por 3 pessoas: LUJIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas acesse <https://mandaguacu.tdoe.com.br/verificacao/CBB4-5266-0DGB-FF41> e informe o código CBB4-5266-0DGB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

8	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	1.500	KG	R\$ 22,68	R\$ 34.020,00
Itens para ampla concorrência					
9	ITEM AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1.	6.150	KG	R\$ 33,36	R\$ 205.164,00

Assinado por: 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHES, EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas: acesse <https://mandaguacu.tdes.com.br/verificacao/CBB452C60DCBFF4189741223> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

	<p>Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>				
10	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p>	4.290	KG	R\$ 16,83	R\$ 72.200,70

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI/ EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.tdoc.com.br/verificacao/CBB4-5266-0DGB-FF41> e informe o código CBB4-5266-0DGB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

11	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 -- Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	4.688	KG	R\$ 32,40	R\$ 151.891,20
----	--	-------	----	--------------	-------------------

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB4-52G6-00GB-FF41> e informe o código CBB4-52G6-00GB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

12	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termosoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termosoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	4.500	KG	R\$ 33,36	R\$ 150.120,00
----	---	-------	----	--------------	-------------------

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB4-5266-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-5266-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

13	ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	1.500	KG	R\$ 44,81	R\$ 67.215,00
TOTAL MAXIMO					R\$ 1.042.642,60

2.1. Registro de preços para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar.

2.2. Os proponentes deverão apresentar cotação **Menor Preço Por Item**.

2.3. As despesas decorrentes da contratação, objeto deste Edital, correrão às expensas de recursos orçamentários do Município de Mandaguçu para o exercício de 2025. Abaixo descritas:

DESPESA	ELEMENTO	FUNTE	DESCRIÇÃO	SECRETARIA
404	3.3.90.30	0.110	PNAE – Merenda Escolar.	Secretaria de Educação

2.3.1. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

2.4. Valor máximo da licitação: R\$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos).

2.4.1. Devem estar incluídas no preço cotado todas as despesas com mão de obra, tributos e/ou contribuições e quaisquer outros encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

2.5. Será utilizado o modo de disputa **"ABERTO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, nos termos do item 8 deste Edital.

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

III - DO PRAZO DE VIGENCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei n.º 14.133, de 2021 e do artigo 12, inciso X do Decreto Municipal n.º 8.441/2023, podendo ainda ser renovado o quantitativo originalmente estabelecido na Ata, caso em que será desconsiderado eventual saldo remanescente.

IV – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

4.1. Serão consideradas em condições de participação neste Pregão Eletrônico as empresas que, **tendo ramo de atividade compatível com o objeto da presente licitação e satisfaçam as disposições contidas nos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 – e efetuem as seguintes comprovações:**

4.1.1. Quanto à habilitação jurídica:

- a) Registro comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes devidamente registradas, em se tratando de sociedade empresarial, e, no caso de sociedade por ações, a ata registrada da assembleia de eleição da diretoria;
- c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- d) Ata, registrada na Junta Comercial, das assembleias que tenham aprovado ou alterado os estatutos em vigor e ata de eleição dos administradores em exercício, no caso de cooperativas;

4.1.2. Quanto à regularidade fiscal e trabalhista:

- a) Prova de inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda);
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (SRFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do artigo 11 da Lei Federal n.º 8.212/1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros;
- c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Estadual relativa aos Tributos Estaduais, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Municipais da sede da proponente, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débito ou Certidão Positiva com efeito de Negativa ou documento equivalente do Município do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF/FGTS).
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

4.1.3. Quanto à regularidade econômico-financeira:





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

- a) Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

4.2. Os licitantes anexarão os documentos de habilitação e proposta ajustada, após a fase de lances na plataforma eletrônica no prazo de até 02 horas da convocação do agente de contratação, do pregoeiro ou da comissão de contratação, no campo "Documentos complementares e PÓS DISPUTA."

4.2.1. A documentação deverá estar dentro do prazo de validade na data prevista para o recebimento de proposta deste Edital (data de emissão/expedição e validade), e em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documentação que não foram anexados na plataforma eletrônica, bem como não será permitida documentação incompleta, protocolo ou quaisquer outras formas de comprovação que não sejam as condições exigidas neste Edital. (Exceto documentos complementares quando solicitados pelo Pregoeiro). Não serão aceitas certidões que contenham ressalvas de que "não são válidas para fins licitatórios."

4.2.2. Independente da ordem de classificação, todas as licitantes deverão estar com a documentação em dia na data da licitação (no caso das ME, EPP e MEI, **mesmo que vencida a data de validade dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista**).

4.3. As certidões que não apresentarem o prazo de validade em seu corpo serão consideradas válidas desde que emitidas com antecedência máxima de até **60 (sessenta) dias** da data prevista para a abertura do Pregão.

4.3.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.3.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, consoante o subitem 4.3.1, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou certidões positivas com efeito de certidão negativa.

4.3.3. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 4.3.2, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

4.4. O descumprimento do subitem acima implicará inabilitação do licitante.

4.5. Na presente licitação é vedada a representação de mais de uma empresa pelo mesmo representante.

4.6. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, as que estejam suspensas de licitar pelo Município de Mandaguáçu e/ou declarada inidônea pela Administração Pública ou impedida legalmente. As consultas serão realizadas nos portais do TCU e do TCE-PR:

<https://contas.tcu.gov.br/pls/apex/f?p=2046:5>

<https://crcap.tce.pr.gov.br/ConsultarImpedidos.aspx>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

4.7. Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente:

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

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

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

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

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

VI - pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

§ 1º O impedimento de que trata o inciso III, será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

§ 2º A critério da Administração e exclusivamente a seu objeto/serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os incisos I e II, poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

§ 3º Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

§ 4º O disposto não impede a licitação ou a contratação de obra ou serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

§ 5º Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea.

4.8. A participação neste certame importa ao proponente irrestrita e irretratável aceitação das condições inscritas no presente Edital, além da observância dos regulamentos,





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos, e ainda, na aceitação de que deverá fornecer o objeto em perfeitas condições de uso funcional.

4.9. Quanto à regularidade Técnica:

- a)Necessário apresentar Certificado de Vistoria Sanitária do veículo que transporta os alimentos.
- b)Autorização de funcionamento da empresa licitante, expedida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

V – DA FORMA DE CREDENCIAMENTO:

5.1. O Credenciamento será realizado na plataforma da BLL-Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

5.2. O cadastro na BLL deve ser feito no sítio <https://www.bll.org.br>

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma BLL 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.

5.5.1. A não observância do disposto no **subitem 5.5** poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

5.6. A condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, garante o usufruto do tratamento diferenciado, exige ao se credenciar para participar desta licitação a declaração em campo próprio do sistema eletrônico, identificando-se como microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.7. As declarações referidas no item anterior servirão como comprovação do enquadramento da PROPONENTE como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme o caso, as quais declararão, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para a qualificação como "Microempresa" ou "Empresa de Pequeno Porte", estando aptas a usufruir do tratamento favorecido.

VI – DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO:

6.1. A participação na presente licitação se dará exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados rigorosamente a data e o horário limite estabelecidos neste Edital.

6.2. Poderão participar deste Pregão interessados com ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular na Plataforma BLL.





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

6.3. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação especificadas neste Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem realizadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus da perda de negócios em decorrência da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5. Será vedada a participação de empresas:

- a) com falência decretada;
- b) declaradas inidôneas por qualquer ente ou órgão público da Administração Pública (União, Estados, DF ou Municípios) ou suspensas pelo município de Mandaguáçu/PR;

6.6 Como condição para participação no Pregão, a licitante apresentará:

- a) Declaração, que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.
- b) Declaração sob as penas da lei, de que até a data de realização desta licitação inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- c) Declaração de que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.
- d) Declaração de que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa Nº 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.
- e) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.
- f) Declaração que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- g) Declaração sob as penas da Lei acerca do cumprimento da cota de aprendizagem instruída no art. 429 da CLT.

6.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

VII – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO:

7.1. A proposta deverá ser preenchida conforme modelo da proposta anexo ao Edital.

7.1.1. As propostas de preços deverão ser apresentadas em moeda corrente nacional, limitado o preço unitário a 02 (duas) casas após a vírgula.

7.2. Concluída satisfatoriamente a negociação, o licitante vencedor deverá encaminhar a proposta ajustada ao valor final ofertado com a descrição do objeto ofertado e o preço com o valor da negociação, no prazo de até 02 horas da convocação do agente de contratação, do pregoeiro ou da comissão de contratação.

7.3. Os preços e os objetos/serviços propostos são de exclusiva responsabilidade da licitante, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, não lhe





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.4. Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico, o licitante deverá observar rigorosamente a descrição dos itens e considerar as condições estabelecidas no Edital e seus anexos, **descrevendo as características do objeto cotado, informando em campo próprio do sistema, preço unitário por item.**

7.5. A apresentação de proposta na Licitação será considerada como evidência de que a proponente:

- a) examinou criteriosamente todos os documentos do Edital e obteve do Pregoeiro todas as informações necessárias para a sua formulação;
- b) considerou que os elementos desta Licitação permitiram a elaboração de uma proposta totalmente condizente com o objeto licitado;
- c) sendo vencedor da Licitação, assumirá integral responsabilidade pela perfeita e completa execução do objeto licitado em todas as fases.

7.6. As propostas apresentadas e os lances formulados incluem todas e quaisquer despesas necessárias e indispensáveis para a perfeita execução das obrigações decorrentes desta licitação e da respectiva ata, termo contratual e devem ser elaboradas em conformidade com a legislação aplicável e as condições estabelecidas neste instrumento convocatório, seus Anexos e os fatores a seguir:

- a) deverão ser considerados pelos proponentes todos os custos para o cumprimento das obrigações exigidas, incluindo mão de obra, seguros, frete, encargos sociais, tributos, transporte, equipamentos e outras despesas necessárias à perfeita execução do objeto deste Edital e da respectiva ata de registro de preços;
- b) especificação do objeto, observadas as características exigidas no presente Edital;
- c) **validade da proposta** não inferior a **60 (sessenta) dias** consecutivos da apresentação da mesma, podendo ser suspenso esse prazo na hipótese de interposição de recurso administrativo ou judicial, e também na fase de apresentação de amostras, se solicitadas.

7.7. O Município de Mandaguá não aceitará cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou asselhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto, na forma da lei.

7.8. Não será aceita carta ou outro meio de comunicação informando engano, erro ou omissão da parte da empresa ou de representante.

7.9. O Pregoeiro poderá desclassificar a proposta ou mesmo desqualificar a empresa, a qualquer tempo, no caso de conhecimento de fato superveniente ou circunstância desabonadora da empresa ou de seus sócios, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.10. Para o julgamento das propostas de preços será adotado o critério de **Menor Preço Por Item**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

7.11. A **PROPOSTA DE PREÇOS** deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

7.12. 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.

VIII – DA ABERTURA DAS PROPOSTAS DE PREÇO E FORMULAÇÃO DOS LANCES:

8.1. A partir do horário previsto neste Edital, terá início a sessão pública do Pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a devida aceitabilidade.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

- 8.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, **desclassificando**, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- 8.3. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.4. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.
- 8.5. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 8.6. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.7. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados do valor, em tempo real, do menor lance registrado.
- 8.8. O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes.
- 8.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.
- 8.10. **Será adotado o modo de disputa ABERTO**, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado.
- 8.11. No modo de disputa aberto, a etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.
- 8.12. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 8.13. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 8.11 a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 8.14. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto no item 8.11, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 8.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 8.16. 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.
- 8.17. O Pregoeiro poderá suspender a sessão de lances caso seja imprescindível à realização de eventual diligência.
- 8.18. Realizada a diligência, o Pregoeiro notificará os licitantes sobre a data, horário e local onde será dado prosseguimento à sessão pública.
- 8.19. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado.
- 8.20. O prazo de envio de duas horas, poderá ser alterado por solicitação do licitante convocado ou por decisão do Pregoeiro, ambas as opções devidamente justificadas.
- 8.21. Caso não seja encaminhada a proposta ajustada, o licitante será desclassificado e poderá sofrer as sanções previstas no item X deste Edital.
- 8.22. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, previamente ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, mediante a consulta nos documentos de habilitação.





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

8.23. Se o licitante que apresentar a proposta ou lance de menor valor não cumprir às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

8.24. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

IX – DOS RECURSOS:

9.1. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal.

9.2. Após declarado vencedor, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo em até trinta minutos, através do portal eletrônico, manifestando sua **intenção** com registro da síntese das suas razões, sendo-lhe facultada a juntada de memoriais e o inteiro teor das razões de recurso no prazo de 3 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

9.3. A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso.

9.4. Não será concedido prazo para recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente.

9.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.7. Os recursos deverão ser dirigidos à autoridade superior competente por intermédio da que praticou o ato. O recurso será cadastrado em campo específico na plataforma BLL.

X – DAS MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

10.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

10.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5 fraudar a licitação





**PRÉFECTURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

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

10.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

10.2.1 advertência;

10.2.2 multa;

10.2.3 impedimento de licitar e contratar e

10.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2 as peculiaridades do caso concreto

10.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

10.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 10% do valor do contrato licitado.

10.4.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 20% do valor do contrato licitado.

10.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

10.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do Decreto Municipal 8483/2023.

10.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 3 (tres) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

10.12. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

XI – DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO:

11.1. Homologada a licitação e adjudicado o objeto, ao Município de Mandaguçu convocará o adjudicatário, que deverá assinar o termo de contrato ou a Ata do Sistema de Registro de Preço em **até 5 (cinco) dias úteis**, a contar da data da convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. O Município de Mandaguçu convocará os proponentes remanescentes para celebrar a ata de registro de preço, na ordem de classificação, quando o convocado não assinar a ata de registro de preço no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital ou não apresentar situação regular de habilitação, e assim sucessivamente, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.3. Ocorrendo a hipótese indicada no item anterior, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida pelo licitante vencedor e adjudicatário, com as sujeições às penalidades legais da Lei Federal nº 14.133/2021.

XII – DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS, DE PAGAMENTO, ENTREGA E GARANTIA:

12.1. Do Contrato/Ata de Registro de Preço:

12.1.1 Direitos e Obrigações do Contratante: O Município de Mandaguçu-PR, obriga-se a:

12.1.1.1. Aderir ao Contrato/ a ata de registro de preço e determinar a execução do objeto já que há garantia real de disponibilidade financeira para a quitação de seus débitos frente e consignatória/contratada, sob pena de ilegalidade dos atos;

12.1.1.2. Designar formal e legalmente um servidor(a) devidamente capacitado para fiscalizar e acompanhar o andamento dos produtos/serviços, bem como para dirimir as possíveis dúvidas existentes referentes a contratação;

12.1.1.3. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos/serviços, objeto desta





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

licitação, sob o viés quantitativo/qualitativo;

12.1.1.4. Receber o objeto contratado, nos termos, prazos, quantidades, qualidade e condições postos no Edital;

12.1.1.5. Rejeitar os produtos entregues em desacordo com o estipulado neste Termo de Referência e Edital;

12.1.1.6. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada na entrega dos produtos adquiridos;

12.1.1.7. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, através de crédito em conta corrente, cumprindo todos os requisitos legais.

12.2. Direitos e Obrigações da Contratada:

12.2.1. Obriga-se a manter durante a vigência da a ata de registro de preço, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção.

12.2.2. Não poderá ceder ou transferir a terceiros, os direitos e obrigações decorrentes da a ata de registro de preço, sem a prévia e expressa concordância do CONTRATANTE.

12.2.3. Responsabiliza-se por todos os danos e prejuízos causados a terceiros, ficando o CONTRATANTE isento de qualquer responsabilidade civil ou ressarcimento de eventuais despesas.

12.2.4. A CONTRATADA se responsabiliza por todas as dívidas porventura advindas da presente compra junto ao comércio ou indústria, ficando o CONTRATANTE isento de quaisquer responsabilidades perante os mesmos.

12.2.5. Quando da formalização da ata de registro de preço poderão ser previstos outros direitos e obrigações a critério da administração, nos termos da lei e do Edital.

12.3. Condições de Pagamento:

12.3.1. O pagamento será efetuado até 30 dias após a entrega do objeto licitado, mediante apresentação da Nota Fiscal devidamente recebida pelo preposto da do Município de Mandaguáçu-PR.

12.3.2. Quando da efetivação das compras, o fornecedor deverá descrever os bens na Nota Fiscal obedecendo a mesma descrição constante da Nota de Empenho.

12.3.3. As faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seus vencimentos correrão 20 (vinte) dias após a data de sua reapresentação.

12.3.4. Os pagamentos efetuados em atraso pela Administração serão acrescidos de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, desde que o atraso não tenha sido por culpa da contratada.

12.4. Condições de entrega e recebimento:

a) Prazo de entrega: Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.

b) Local de entrega: Os locais de entrega constam no fim do Anexo I deste termo, bem como item 12.4.J, e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).

c) Horário de entrega: De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

d) **A Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguáçu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

e) A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguáçu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.

f) O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.

g) Nos termos de art. 3º combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.

h) A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

i) Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

j) Local de entrega:

Local	Endereço	Telefone	Responsável
Escola Municipal Barão do Rio Branco	Rua Condor, 320, Vila Guadiana	3245-2395	Angela
Escola Municipal Gilson Belani	Rua Santos Dumont, 1050, Vila Cernelós	3245-2351	Ana Cristina
Escola Municipal Manoela Rosalina Mazzei da Silva	Rua Dario Veloso, 135, Jd. Palmares	3245-2608	Gabriela
Escola Municipal Santo Carraro	Travessa D. Pedro I, S/N, Centro	3245-5298	Norma
Escola Municipal Miguel de Souza	Rua Copacabana, 127, Distrito de Pulinópolis	3285-1149	Eni
CMEI Santa Terezinha	Rua Chapecó, 57, Vila Guadiana	3245-2843	Marcia
CMEI Menino Jesus	Rua São Vicente, 270, Vila Alto da Glória	3245-2295	Eliane
CMEI Abelhinha	Rua Portugal, 230, Vila Alto da Glória	3245-2610	Kelly
CMEI Natalina Bernardes Bacchi	Rua Orlando Emilio de Toledo, 142 – Pq Ouro Verde	3245-2386	Lucilene
CMEI Luiz Gabriel Sampaio	Rua Copacabana, S/N, Distrito de Pulinópolis	3285-1166	Neuza Pimentel
CMEI Favo de Mel	Rua João Camilo de Souza, 105 – Parque Ouro Verde	3245-5331	Solange Guedes
Secretaria de Educação	Rua Bernardino Bogo, 100	3245-5588	Luiz/Bruna
CAPS	Rua 14 de Dezembro, 298	3245-4920	Cristiane
Secretaria de Assistência Social	Rua Benício Moreira Niza, 114	3245-2754	Débora

XIII – DAS CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO:

13.1. A Administração do Município de Mandaguáçu convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, assinar a ata de registro de preço, aceitar ou retirar o instrumento





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

equivalente (nota de empenho) sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do Município de Mandaguçu.

13.3. É facultado à Administração do Município de Mandaguçu, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo, examinada, quanto ao objeto e valor ofertado, a aceitabilidade da proposta classificada, podendo, inclusive, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, ou revogar este Pregão, independentemente da cominação prevista no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.4. Caberá a contratada manter-se, durante toda a execução da ata de registro de preço, as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Pregão.

13.5. A contratada está obrigada não só pelos termos da ata de registro de preço, mas, também, por todos os termos do instrumento convocatório e de sua proposta.

13.6. A execução da ata de registro de preço, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

13.7. A inexecução total ou parcial da ata de registro de preço enseja a sua rescisão, conforme Lei Federal nº 14.133/2021.

13.8. A rescisão da ata de registro de preço poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração do Município de Mandaguçu, nos casos enumerados nos incisos art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

14.1. O Pregoeiro reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvidas ou julgar necessário.

14.2. Na hipótese de divergência entre este Edital e quaisquer condições apresentadas pelos proponentes, prevalecerão sempre, para todos os efeitos, os termos deste Edital e dos documentos que o integram.

14.3. O Município de Mandaguçu se reserva no direito de revogar, anular ou transferir a presente licitação, em caso de interesse público.

14.4. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município de Mandaguçu revoga-la, 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 mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

14.4.1. O município poderá prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

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

14.6. Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

14.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"**

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000
Fone: (44) 3245-8400
CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br

14.8. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

14.9. As decisões referentes a este processo de licitação poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o seu recebimento ou, ainda, mediante publicação no Órgão Oficial do Município de Mandaguçu -PR.

14.10. A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

14.11. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o desta cidade de Mandaguçu, Estado do Paraná.

14.12. O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio atenderão aos interessados no horário de 8h30min às 11h30min e das 13h30min às 16h00min, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no Departamento de Compras e Licitações do Município de Mandaguçu, para melhores esclarecimentos.

14.13. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO – Os licitantes, fornecedores, empreiteiros e seus agentes (sejam eles declarados ou não), subcontratados, subconsultores, prestadores de serviços e fornecedores, além de todo funcionário a eles vinculados, deverão manter os mais elevados padrões de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

14.14. 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 Pregoeiro em contrário.

14.15. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

14.16. Do Controle e Fiscalização da execução da ata de Registro de Preço:

14.16.1. A designação do Gestor e do Fiscal da ata de registro de preço será realizada por meio de Portaria expedida pela autoridade superior competente do Município de Mandaguçu-PR após indicação do Setor Requisitante.

14.16.2. Nos casos de atraso ou de falta de indicação, de desligamento ou de afastamento extemporâneo e definitivo do gestor ou do fiscal da ata de registro de preço e seus substitutos eventuais, até que seja providenciada a indicação, a competência de suas atribuições caberá a Autoridade Máxima da Unidade Requisitante.

XV – DOS ANEXOS:

15.1. Compõem este Edital os seguintes Anexos:

ANEXO I	Termo de Referência
ANEXO II	Ata de Registro de Preço
ANEXO III	Estudo Técnico Preliminar
ANEXO IV	Contrato

Mandaguçu PR, 10 de março de 2025.

Jose Roberto Mendes
Prefeito Municipal

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

ANEXO I - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Tabela nº 01

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor unitário	Valor total
Itens exclusivos para MEIs, ME e EPP					
1	<p>PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>	2.050	KG	R\$ 33,36	R\$ 68.388,00
2	<p>FILÉ DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem</p>	1.430	KG	R\$ 16,83	R\$ 24.066,90

Assinado por 3 pessoas: LUIZ ENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu-1.doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

	rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.					
3	SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.	3.900	KG	R\$ 18,85	R\$ 73.515,00	
4	PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termosoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.	1.562	KG	R\$ 32,40	R\$ 50.608,80	

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

5	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS, Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	3.900	KG	R\$ 18,72	R\$ 73.008,00
6	<p>PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	1.500	KG	R\$ 33,36	R\$ 50.040,00

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

7	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com laque que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	500	KG	R\$ 44,81	R\$ 22.405,00
8	<p>LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA: Classificação/ Características gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	1.500	KG	R\$ 22,68	R\$ 34.020,00
Itens para ampla concorrência					
9	<p>ITEM AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4.</p>	6.150	KG	R\$ 33,36	R\$ 205.164,00

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLINHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao/CBB4-52C6-09CB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-09CB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

	CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.				
10	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - Filé de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg à 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-baú) refrigerado.</p>	4.290	KG	R\$ 16,83	R\$ 72.200

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI LEVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.pr.gov.br/verificacao-cbb4-52c6-0dcb-ff41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

11	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO. 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>	4.688	KG	R\$ 32,40	R\$ 151.891,80
----	---	-------	----	-----------	----------------

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB452C6-0DGB-FF41-e-informe-e-codigo-CBB4-52C6-0DGB-FF41>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

12	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à -18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	4.500	KG	R\$ 33,36	R\$ 150.120,00
13	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO: Classificação/ Características gerais Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rótulo Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com laque que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	1.500	KG	R\$ 44,81	R\$ 67.215,00
TOTAL MAXIMO				R\$ 1.042.642,00	

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESE VANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://mandaguacu.tds.com.br/verificacao/CBB4-5266-0DGB-FF41> e informe o código CBB4-5266-0DGB-FF41





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

5.1. Os produtos objetos desta contratação é caracterizado como comum, pois seu padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido neste Termo de Referência, no ETP e no Edital da licitação, por meio de especificações usuais do mercado. Desta forma, consideramos a modalidade de pregão como sendo a mais adequada ao presente caso, tendo em vista a baixa complexidade na elaboração e condução do processo licitatório.

5.2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar (Artigo 83 da lei 14.133, de 2021).

5.3. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do artigo 84 da Lei 14.133, de 2021 e do art. 12, inciso X do Decreto Municipal nº 8441/2023.

6. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

6.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

7.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

8.1. Orientar os servidores para o descarte consciente das embalagens para fins de reciclagem.

Subcontratação

8.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

8.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de entrega

- 9.1. Prazo de entrega: Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.
- 9.2. Local de entrega: Os locais de entrega constam no Anexo I deste termo e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).
- 9.3. Horário de entrega: De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.
- 9.4. **Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguçu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**
- 9.5. **A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguçu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.**
- 9.6. O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.
- 9.7. Nos termos de art. 3º combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.
- 9.8. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.
- 9.9. Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

10. GESTÃO DO CONTRATO

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





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

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

10.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10.5. A Prefeitura Municipal de Mandaguáçu, através de representante, exercerá a fiscalização do contrato e registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

10.6. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Mandaguáçu em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

Fiscalização

10.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do contrato o Sr.^a Sandra Aparecida Francisco e pelo Fiscal o Sr. Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista, que desempenhará as funções de Fiscalização Técnica e Administrativa nomeados através da Portaria 7273/2024 e regulamentada pelo Decreto nº 8425/2023 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

10.8. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VI);

10.9. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, II);

10.10. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, III);





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

10.11. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, IV);

10.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, V);

10.13. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VII);

Fiscalização Administrativa

10.14. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, I e II);

10.15. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, IV).

Gestor do Contrato

10.16. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, IV).

10.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, II).

10.18. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, III).

10.19. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

11.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta. (Art. 140, II, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Art. 14 do Decreto Municipal nº 8425/2023.

11.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

11.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

11.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

11.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

11.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

11.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, o setor competente, para fins de liquidação, deve verificar se o documento apresentado expressa os elementos necessários e essenciais, tais como:

- 11.8.1. a data da emissão;
- 11.8.2. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 11.8.3. o período respectivo de execução do contrato;
- 11.8.4. o valor a pagar;
- 11.8.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

11.9. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante.

Prazo de pagamento

11.10. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da Nota Fiscal.

Forma de pagamento

11.11. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente.

11.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

11.12.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

11.13. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ
Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000
Fone: (44) 3245-8400
CNPJ 76.285.329/0001-08
www.mandaguacu.pr.gov.br

12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

12.1. O fornecedor será selecionado por meio de realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, sob o regime de REGISTRO DE PREÇO com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM.

12.2. Por tratar-se de único ente contratante, o Município de Mandaguáçu, é dispensado do procedimento público de intenção de registro de preços em conformidade com o art. nº 86, § 1º da Lei nº 14.133/2021 e com o Art. 9º, § 2º do Decreto Municipal nº 8441/2023.

12.3. Optamos pela adoção do Regime de Registro de Preços, pois trata-se de aquisições rotineiras que terão seus preços registrados para futuras aquisições conforme demanda, e também porque estamos incluindo um item do qual não temos histórico de consumo, logo não se obriga a aquisição caso a quantidade estimada esteja acima da demanda.

Forma de fornecimento

12.4. O fornecimento do objeto será de forma parcelada de acordo com as necessidades de cada Secretaria Municipal, conforme modelo de execução do objeto descrito no tópico 5 deste Termo de Referência.

Exigências de habilitação

12.5. Os requisitos para fins de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira serão disciplinados no Edital.

12.6. Necessário apresentar Certificado de Vistoria Sanitária do veículo que transporta os alimentos.

12.7. Autorização de funcionamento da empresa licitante, expedida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

13. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

13.1. O custo estimado da contratação anual é de R\$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos), conforme detalhamento na Tabela nº 01 deste termo.

13.2. Por tratar-se de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados,





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

nas seguintes situações em conformidade com o art. 22 do Decreto Municipal nº 8441/2023:

13.2.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato de príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2.021;

13.2.2. Em caso de criação alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

13.2.3. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para contratação, ou

13.2.4. Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

DESPESA	ELEMENTO	FONTE	DESCRIÇÃO	SECRETARIA
404	3.3.90.30	0.110	PNAE – Merenda Escolar.	Secretaria de Educação

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Mandaguçu, 27 de fevereiro de 2025.





**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ**

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Vila Bernadino Bogo – Caixa Postal 81 – CEP 87160-000

Fone: (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

www.mandaguacu.pr.gov.br

Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista
Diretor de administração e compras

Anexo I

Local	Endereço	Telefone	Responsável
Escola Municipal Barão do Rio Branco	Rua Condor, 320, Vila Guadiana	3245-2395	Angela
Escola Municipal Gilson Belani	Rua Santos Dumont, 1050, Vila Carnelós	3245-2351	Ana Cristina
Escola Municipal Manoela Rosalina Mazzei da Silva	Rua Dario Veloso, 135, Jd. Palmares	3245-2608	Gabriela
Escola Municipal Santo Carraro	Travessa D. Pedro I, S/N, Centro	3245-5298	Norma
Escola Municipal Miguel de Souza	Rua Copacabana, 127, Distrito de Pulinópolis	3285-1149	Eni
CMEI Santa Terezinha	Rua Chapecó, 57, Vila Guadiana	3245-2843	Marcia
CMEI Menino Jesus	Rua São Vicente, 270, Vila Alto da Glória	3245-2295	Eliane
CMEI Abelhinha	Rua Portugal, 230, Vila Alto da Glória	3245-2610	Kelly
CMEI Natalina Bernardes Bacchi	Rua Orlando Emilio de Toledo, 142 – Pq Ouro Verde	3245-2386	Lucilene
CMEI Luiz Gabriel Sampaio	Rua Copacabana, S/N, Distrito de Pulinópolis	3285-1166	Neuza Pimentel
CMEI Favo de Mel	Rua João Camilo de Souza, 105 – Parque Ouro Verde	3245-5331	Solange Guedes
Secretaria de Educação	Rua Bernardino Bogo, 100	3245-5588	Luiz/Bruna
CAPS	Rua 14 de Dezembro, 298	3245-4920	Cristiane
Secretaria de Assistência Social	Rua Benicio Moreira Niza, 114	3245-2754	Débora

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguá

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

ANEXO II - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º

O **MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU**, com sede na Rua Bernardino Bogo, 175, na cidade de Mandaguá, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.285.329/0001-08, neste ato representado pelo prefeito municipal, Jose Roberto Mendes, portador do RG Nº **** e do CPF Nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para **REGISTRO DE PREÇOS** nº/202...., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, **RESOLVE** registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo [do edital de Licitação nº/20...., que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantida de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X								

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria de

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO DE RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

4.5. O registro de fornecedores para o cadastro de reserva, tem por objetivo se valer deste cadastro para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital* e;

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto Municipal.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do Decreto Municipal.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade do Decreto Municipal.

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, *ANEXO AO EDITAL*.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Mandaguçu, ** de ** de 202*

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

ANEXO III - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição das Necessidades

- 1.1. Trata-se o objeto do presente estudo a contratação de empresa para o fornecimento de carnes para o atendimento dos estabelecimentos da rede municipal de ensino, a necessidade em relação a aquisição de carnes se evidencia:
 - 1.1.1. O preparo da merenda escolar para todos os alunos da rede municipal de ensino para todo o ano letivo.
 - 1.1.2. Manutenção apropriada dos hábitos alimentares saudáveis e maior desenvolvimento de forma sustentável.
 - 1.1.3. A alimentação adequada e saudável é uma garantia de acesso permanente, de forma socialmente justa. Uma pratica alimentar essencial aos aspectos sociais e biológicos dos indivíduos, onde o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.
- 1.2. O Processo 23/2024 tem sua finalização datada para dia 10 de abril de 2025, e para que as aquisições e fornecimento destes consumos para as escolas e CMEIs da rede municipal de ensino não sejam prejudicados, se faz necessário a abertura de um novo processo.

2. Área Requisitante

- 2.1. Secretaria Municipal de Educação – Responsável: Sandra Aparecida Francisco.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 3.1. A contratada deverá cumprir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica, como também:
 - 3.1.1. O prazo desta contratação será de 1 (um) ano, contados a partir da data a ser fixada em ata de registro de preço;
 - 3.1.2. A contratada, em caso de atraso, inadimplência total ou parcial, do contrato, garantida defesa prévia, estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021;
 - 3.1.3. A contratada obriga-se a responder pela qualidade e integridade dos produtos.
- 3.2. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais;
- 3.3. Todos os produtos devem estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, atendendo aos requisitos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais órgãos reguladores e fiscalizadores.
- 3.4. A entrega e o descarregamento dos produtos são de responsabilidade do fornecedor, e devem ocorrer exclusivamente às suas expensas, incluindo as despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

4. Levantamento de Mercado

- 4.1. Foram pesquisadas no mercado e em outros órgãos ou entidades soluções diversas para a demanda, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração e aos requisitos apresentados no presente estudo.
- 4.2. Foi constatada que as contratações feitas por outros órgãos ou entidades públicas, são similares, contratação de empresa cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto a ser adquirido, variando somente a forma de contratação (Direta ou Pregão).
- 4.3. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento.

5. Descrição da Solução como um todo

- 5.1. A aquisição dos itens de gêneros alimentícios são essenciais para o fornecimento da merenda escolar e também para as demais secretarias conforme descrito no tópico 1 deste estudo e analisando as

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguá

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

alternativas disponíveis e que atendem à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução que se mostrou mais vantajosa é a realização de licitação por pregão eletrônico na modalidade de registro de preço, esta solução evita que seja comprado produtos em excesso sendo sua aquisição proporcional à demanda de alunos e de acordo com as solicitações do setor de nutrição da secretaria de educação.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	PATINHO MOÍDO RESFRIADO.	KG	8.200
2	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE.	KG	5.720
3	SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS.	KG	3.900
4	PATINHO EM CUBOS RESFRIADO.	KG	6.250
5	PERNIL SUÍNO EM CUBOS.	KG	3.900
6	PATINHO EM ISCAS RESFRIADO.	KG	6.000
7	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO.	KG	2.000
8	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA CONGELADA.	KG	1.500

6.1. Anexamos a este ETP os relatórios dos processos anteriores utilizados como base da tabela acima.

6.2. Prevendo a inauguração da Supercreche e o aumento anual dos alunos foi feito acréscimo do quantitativo dos itens.

7. Estimativa do valor da Contratação

7.1. Foi estimado o valor máximo da contratação de R\$ 1.045.102,60 (Um milhão quarenta e cinco mil cento e dois reais e sessenta centavos), e o demonstrativo encontra-se detalhado em documento anexo junto a este processo intitulado de Mapa Comparativo de preços.

8. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

8.1. O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação.

9. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

9.1. Não existem para a contratação desta demanda as contratações correlatas nem interdependentes.

10. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

10.1. A aquisição está alinhada com o planejamento institucional, garantindo aos alunos da rede municipal de ensino diversidade e alimentos para melhor nutrição e variedade nas refeições, favorecendo a execução e a base do plano de ensino.

11. Previsão no Plano de Contratações Anual

11.1. Não foi feito o PCA para o ano de 2025.

12. Resultados Pretendidos

12.1. Preparo da merenda para os alunos;

12.2. Variedade de alimentos para um amplo aproveitamento da base de nutrição para os alunos;

12.3. Qualidade na alimentação;

12.4. Estímulos e melhorias de hábitos alimentares;

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

12.5. Assegurar que a aquisição de carnes esteja em conformidade com as normas e regulamentações vigentes, incluindo legislação sanitária, ambiental e de segurança alimentar;

13. Providências a serem adotadas

13.1. Não foram identificadas providências prévias à contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Pode estar associado ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagens pós uso.

14.2. O referido objeto deste processo, possui como embalagem primária caixa de papelão e saco plástico, que serão descartadas separadamente. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como respeitar leis e resoluções que orientem a produção sustentável dessas atividades.

15. Declaração de Viabilidade

15.1. Diante do estudo consideramos viável essa contratação pretendida do ponto de vista técnico e gerencial, sendo necessária análise de viabilidade econômico-financeiro e jurídico pelas autoridades competentes para que possam tomar ciência dos atos e as providências cabíveis.

16. Justificativa da Viabilidade/Inviabilidade

16.1. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas das secretarias. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas e os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade. Os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará o fornecimento de todos os itens aqui relacionados necessários, através dos itens adquiridos, pelo que recomendamos a contratação proposta.

17. Responsáveis

Mandaguacu, 27 de fevereiro de 2025.

SANDRA APARECIDA FRANCISCO
Gestor

LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA
Fiscal

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

ANEXO IV - EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº .../2025

MINUTA DE CONTRATO DE COMPRA Nº ***/2025 (Modelo AGU)

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

LICITAÇÃO

MUNICIPIO DE MANDAGUAÇU

(Processo Administrativo nº.....)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI O MUNICIPIO DE MANDAGUAÇU E
.....

Pelo presente instrumento de contrato que entre si celebram de um lado o MUNICÍPIO DE MANDAGUAÇU, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 76.285.329/0001-08, com sede administrativa na Rua Bernardino Bogo 175, Centro, em Mandaguáçu, Estado do Paraná, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, o Sr., brasileiro, casado, professor, inscrito no CPF sob nº, portador da Cédula de Identidade nº, residente e domiciliado nesta cidade de Mandaguáçu, Paraná, doravante denominado CONTRATANTE, e, de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede à _____, nº _____, CEP: _____, na cidade de _____, Estado do _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu sócio administrador o Sr.

_____, portador da Cédula de Identidade, RG nº _____ SSP/PR, e inscrito no CPF sob nº _____, residente e domiciliado na cidade de, Estado do Paraná, resolvem na melhor forma de direito, o presente contrato pelas cláusulas e condições seguintes:

DA FUNDAMENTAÇÃO: O presente instrumento é celebrado com fundamento no Processo Administrativo nº/2025, no Pregão Eletrônico nº ____/2025, homologado em ____ de ____ de 2025, publicado no Jornal, de _____ de _____ de 2025, edição nº _____, que integram o presente Termo, e nos fundamentos e disposições da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, das Leis Complementares nº 147/2014, do Decreto Municipal nº 8441/2023 e demais legislações aplicáveis.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente instrumento é o registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

1					
2					
3					
...					

1.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.1.1. O Termo de Referência;
- 1.1.2. O Edital da Licitação;
- 1.1.3. A Proposta do contratado;
- 1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de doze meses contados do(a) assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma da lei.

2.1.1. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.*

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.3. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO

3.1. **Prazo de entrega:** Será de **05 (cinco) dias** após o recebimento da Nota de Empenho, de forma parcela e de acordo com o planejamento do setor de nutrição da secretaria de educação.

3.2. **Local de entrega:** Os locais de entrega constam no Anexo I deste termo e será informado no envio da Nota de Empenho (mas poderão sofrer alteração durante a vigência da ata de registro de preços).

3.3. **Horário de entrega:** De segunda à sexta-feira no horário das 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 16h00min.

3.4. **Licitante vencedora que não possuir sede no município de Mandaguacu deverá efetuar as entregas em veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.**

3.5. **A licitante vencedora estabelecida no município Mandaguacu poderá efetuar as entregas em caixa térmicas ou veículo refrigerado, devidamente legalizado de acordo com a normas da Vigilância Sanitária.**





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

3.6. O produto deverá estar em embalagem original. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas ou que apresentem dúvidas quanto à qualidade e procedência do produto.

3.7. Nos termos de art. 3º combinado com o art. 39, VIII, da Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1.990 – Código de Defesa do Consumidor, é vedado o fornecimento de qualquer produto em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes ou, se as normas especificadas não existirem, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ou outra entidade credenciada.

3.8. A data de produção, o prazo de validade (quando exigido), a identificação do fabricante ou fornecedor devem estar explícitas no rótulo, em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 216/2005 –ANVISA) e eventuais Resoluções posteriores.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor por item Do contrato é de R\$ (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da apresentação da Nota Fiscal.

6.2. O pagamento será realizado através de crédito em conta corrente;

6.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

6.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

6.5. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE do período, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do Contratante:

8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato.

8.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.7. Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.9. A Administração terá o prazo de *trinta dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de sete dias.

8.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. Quando não for possível a verificação da regularidade da documentação da contratada, o mesmo deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

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

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

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

iv. **Multa: De acordo com o Decreto Municipal 8.481/23:**

A sanção de multa será aplicada isolada ou cumulativamente com outras penalidades no caso de atraso injustificado ou em qualquer outro caso de inexecução que implique prejuízo ou transtorno à administração na forma prevista em edital ou em contrato.

1º A multa será calculada na forma prevista e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado.

2º A multa de que trata o caput poderá, na forma do edital ou contrato, ser descontada de pagamento eventualmente devido pela contratante em razão de outros contratos firmados com a Administração.

3º Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será de forma administrativa e posteriormente cobrada judicialmente, se for o caso.

4º A aplicação de multa moratória não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5º Salvo quando houver dúvida jurídica específica, fica dispensada a elaboração de parecer jurídico nos processos que impliquem na aplicação de multa isolada ou combinada com a pena de advertência.

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

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (*trinta*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

11.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

11.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

12.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.10. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.11. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.12. Indenizações e multas.

12.13. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.14. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

A contratação será atendida pelas seguintes dotações:

DESPESA	ELEMENTO	FONTE	DESCRIÇÃO	SECRETARIA
404	3.3.90.30	0.110	PNAE – Merenda Escolar.	Secretaria de Educação

13.1. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

Fica eleito o Foro da Comarca de Mandaguacu, Estado do Paraná, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor do contrato o Sr.^a Sandra Aparecida Francisco e pelo Fiscal o Sr. Luiz Henrique Bolonhesi Evangelista, que desempenhará as funções de Fiscalização Técnica e Administrativa nomeados através da Portaria 7273/2024 e regulamentada pelo Decreto nº 8425/2023 (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, *caput*).

Fiscalização Técnica

O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VI);

O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, II);

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, III);

O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, IV);

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, V);

O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 11, VII);

Fiscalização Administrativa

O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, I e II);

Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 12, IV).

Gestor do Contrato

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, IV).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, II).

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto municipal nº 8425/2023, art. 10, III).

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE





Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – Telefone/Fax (44) 3245-8400

www.mandaguacu.pr.gov.br

AVISO DE PREGÃO ELETRONICO Nº. 06/2025 - (RP) PROCESSO Nº. 28/2025

Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM;

Objeto: Registro de preço para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar.

Valor Máximo: R\$ 1.042.642,60 (Um milhão quarenta e dois mil seiscentos e quarenta e dois reais e sessenta centavos).

Data e Horário do termino do recebimento das propostas das empresas, até às 09:00 horas do dia 25/03/2025;

Data e Horário da sessão de disputa de preços, às 09:15 horas do dia 25/03/2025;

Local: Rua Bernardino Bogo, 175 centro, no Município de Mandaguacu, Estado do Paraná;

Informações: O edital e seus anexos estão à disposição na Rua Bernardino Bogo, 175, Centro Fone (44) 3245-8400, Mandaguacu, Estado do Paraná – site www.mandaguacu.pr.gov.br

Mandaguacu, 10 de março de 2025

Jose Roberto Mendes
Prefeito Municipal

Assinado por 3 pessoas: LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA, SANDRA APARECIDA FRANCISCO e JOSE ROBERTO MENDES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41> e informe o código CBB4-52C6-0DCB-FF41





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: CBB4-52C6-0DCB-FF41

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

- ✓ LUIZ HENRIQUE BOLONHESI EVANGELISTA (CPF 114.XXX.XXX-31) em 10/03/2025 10:11:14 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ SANDRA APARECIDA FRANCISCO (CPF 632.XXX.XXX-72) em 10/03/2025 10:54:08 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ JOSE ROBERTO MENDES (CPF 634.XXX.XXX-53) em 10/03/2025 14:09:50 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/CBB4-52C6-0DCB-FF41>

Memorando 9- 1.940/2025

De: Pedro J. - ADP

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 11/03/2025 às 09:38:54

Anexos:

Jornal_O_Regional_11_03_2025_PAG9.pdf



Prefeitura do Município de Mandaguacú

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

PARECER JURÍDICO

Referência: **Memorando 1.940/2025**

Assunto: **Procedimento licitatório – Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços – Fase preparatória - Parecer**

Interessado: **Secretaria Municipal de Educação**

I – RELATÓRIO

Trata-se de processo administrativo encaminhado a este órgão consultivo, para análise da regularidade jurídica do procedimento e da minuta de Edital de Pregão Eletrônico, processado sob o Sistema de Registro de Preços, que tem por objeto a *"aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar"*, no valor total estimado de R\$ 1.042.642,60.

O processo foi inaugurado com documento de formalização de demanda, estando instruído com estudo técnico preliminar (despacho 1), parecer contábil (despacho 2), termo de referência, orçamentos e planilha de formação de preços (despacho 3), e minuta de edital e anexos (despacho 4).

Em apertada síntese, é o objeto de análise.

II – FUNDAMENTAÇÃO

1. DOS LIMITES PARA ANÁLISE JURÍDICA

A presente manifestação jurídica tem o escopo de assistir a autoridade assessorada no controle prévio de legalidade, conforme art. 53, §4º, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. Dessa maneira, não há determinação legal a impor a fiscalização posterior de cumprimento de recomendações feitas pela unidade jurídico-consultiva. Além do mais, na eventualidade de o administrador não atender as orientações do Órgão Consultivo, deve justificar nos autos as razões que embasaram tal postura, nos termos do art. 50, VII, da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

Pe. 6
Proc. 28







Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Ressalte-se que o exame aqui empreendido se restringe aos aspectos jurídicos do procedimento, excluídos, portanto, aqueles de natureza eminentemente técnica, o que inclui o detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e especificações. Com relação a esses dados, parte-se da premissa de que a autoridade competente se municiará dos conhecimentos técnicos imprescindíveis para a sua adequação às necessidades da Administração.

Feita a ressalva, passa-se à análise estritamente jurídica do presente processo.

2. DA UTILIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO COMO MODALIDADE DE LICITAÇÃO

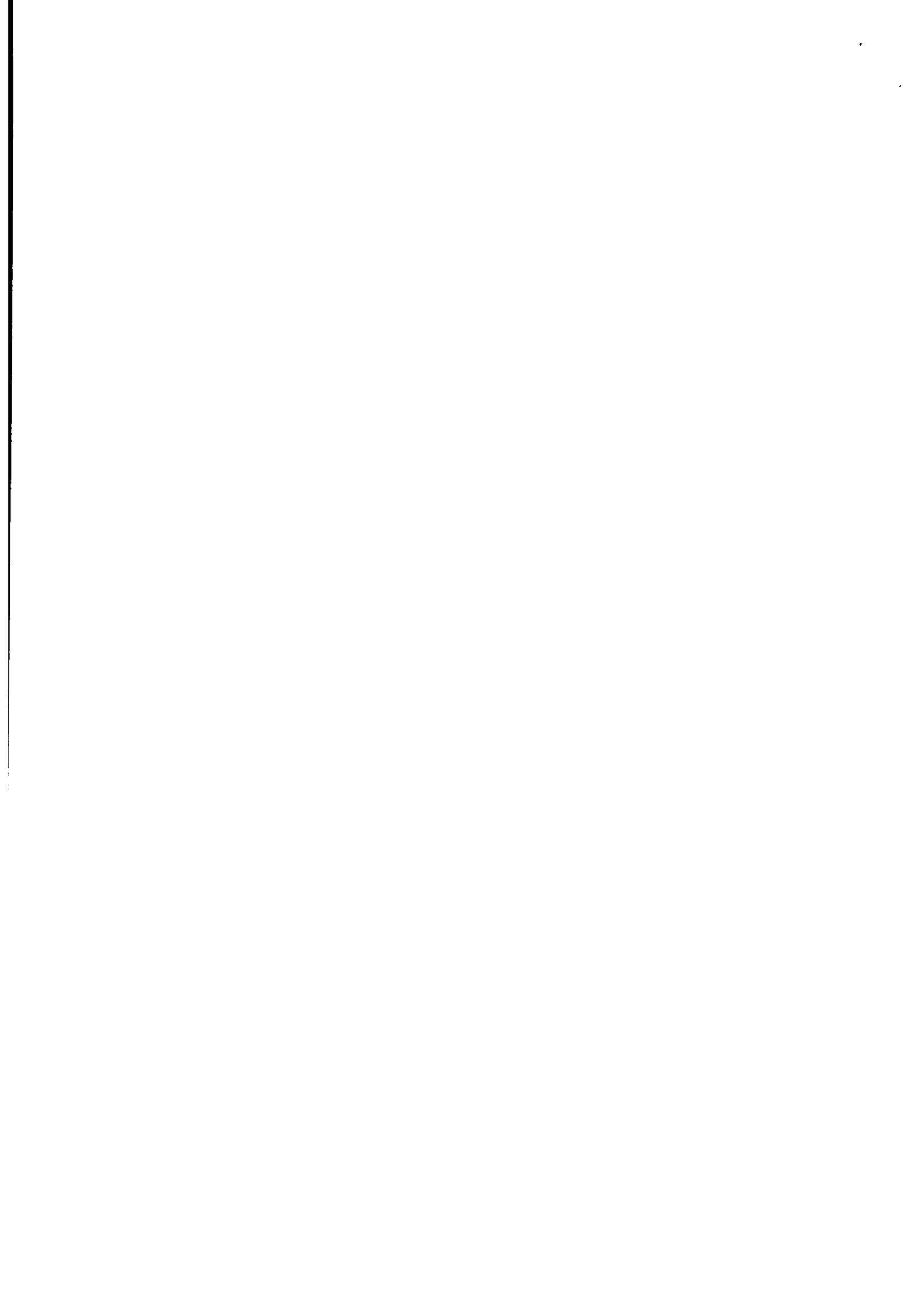
Vê-se que a escolha do Pregão Eletrônico, como modalidade de licitação, foi adequada, pois o bem a ser adquirido foi qualificado como comum pela unidade técnica (itens 1.1 e 8.1 do termo de referência), nos termos do art. 6º, XIII, e art. 29 da Lei nº 14.133, de 2021. Destaque-se que, à luz do art. 6º, XLI, Lei nº 14.133, de 2021, somente é possível licitar o presente objeto sob o tipo menor preço ou maior desconto.

3. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

O Sistema de Registro de Preços - SRP - **poderá** ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial (art. 3º do Decreto Municipal nº 8.441, de 2023):

- I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;
- II - quando for mais conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, por quantidade de horas de serviço ou em regime de tarefa;
- III - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela administração.

No caso, verifica-se que a Administração indicou no tópico 5 do ETP e 8.1 do TR, a adoção do Sistema de Registro de Preços, apresentando justificativa da pertinência de adoção desse procedimento auxiliar com o devido enquadramento nas hipóteses previstas no Decreto Municipal.





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Outrossim, justificou a órgão demandante a dispensa do procedimento público de intenção de registro de preços por ser o Município o único ente contratante, nos termos do § 1º do art. 86 da Lei 14.133/21 (item 8.2 do TR).

Pelo exposto, considera-se cabível a adoção do SRP.

4. DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

De acordo com a Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública deverá produzir os documentos abaixo durante a fase de planejamento da contratação:

- a) Documento para formalização da demanda;
- b) Estudo técnico preliminar;
- c) Mapa(s) de risco;
- d) Termo de referência.

No caso em tela, o processo foi inaugurado com documento de formalização de demanda, no qual o órgão demandante relatou a necessidade da contratação.

O Estudo Técnico Preliminar, por sua vez, definido pelo art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/21, como sendo o *“documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação”*, encontra-se inserido em Despacho 1, e inclui, no geral, os elementos previstos no art. 18, §1º, da mesma lei.

Por fim, quanto ao Termo de Referência, trata-se do *“documento necessário para a contratação de bens e serviços”* e deve conter os elementos previstos no inciso XXIII, do art. 6º e no §1º do art. 40, ambos da Lei nº 14.133/21, os quais, em geral, constam no arquivo inserido em Despacho 3, sendo oportuno, no entanto, a seguinte ressalva:

- 1) **O subitem 4.2 aparentemente está incompreensivo e desconexo com as demais informações constantes no documento.**

A fase preparatória ainda deve incluir todos os elementos previstos no art. 18, da Lei nº 14.133/2021. Sobre o tema, algumas considerações devem ser feitas em tópicos apartados, a seguir.





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Necessidade da contratação e vedações às especificações restritivas

A necessidade da contratação foi devidamente justificada, conforme consta no tópico 1 do Estudo Técnico Preliminar.

Como se sabe, a justificativa da necessidade da contratação constitui questão de ordem técnica e administrativa, razão pela qual não deve esta Procuradoria Jurídica se pronunciar conclusivamente acerca do mérito (oportunidade e conveniência) da motivação apresentada e das opções feitas pelo administrador, exceto na hipótese de flagrante afronta a preceitos legais, o que não nos parece ser o caso.

Observe-se, ainda, que são vedadas especificações do objeto que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem ou frustrem a competição ou sua realização (art. 9º, da Lei nº 14.133/2021). Portanto, o gestor deverá tomar as devidas cautelas para assegurar que as especificações correspondam àquelas essenciais à contratação, sem as quais não poderão ser atendidas as necessidades da Administração.

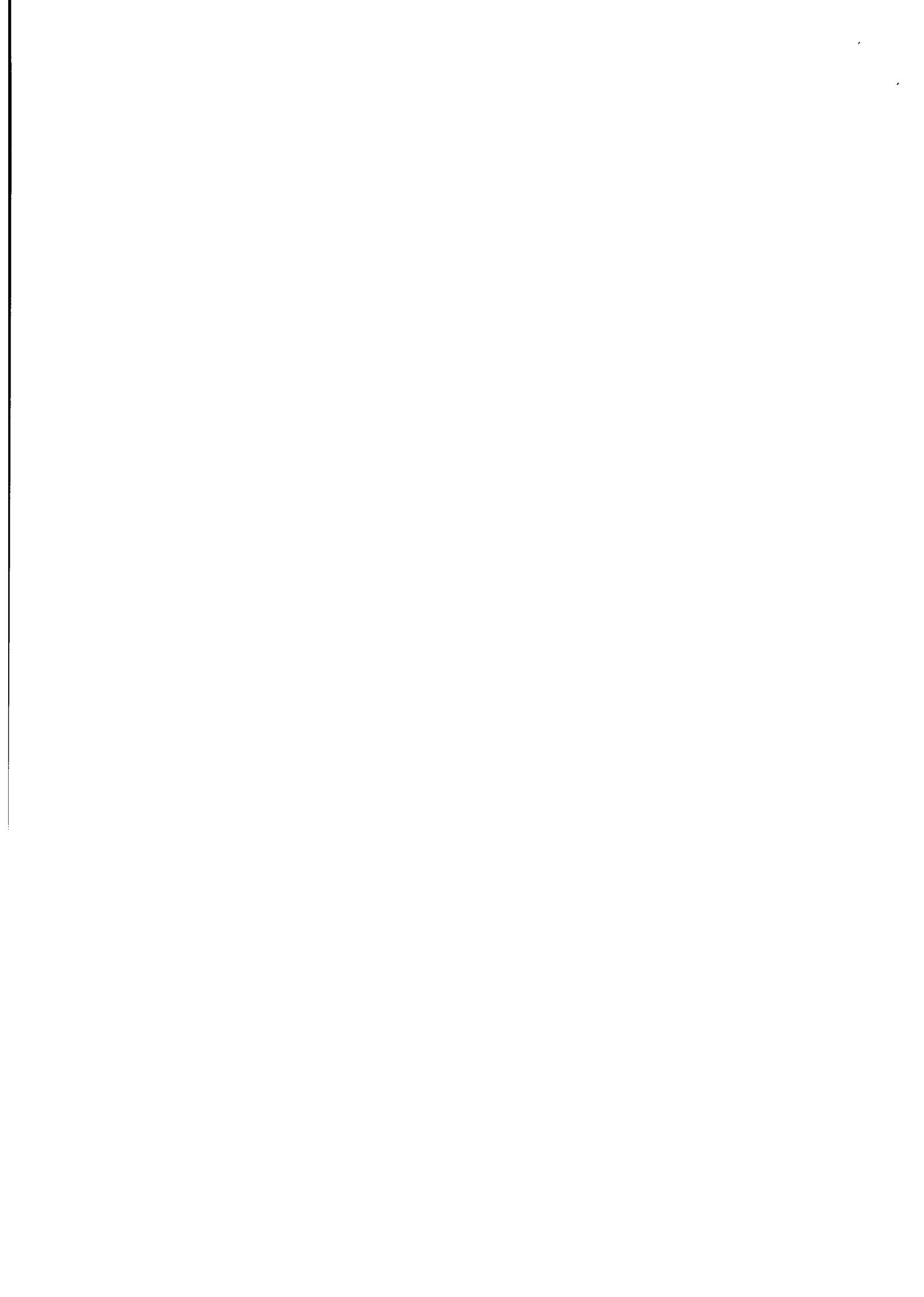
Parcelamento da contratação e regra geral da necessária adjudicação por itens

Outro ponto relevante diz respeito ao parcelamento do objeto a ser contratado em licitações. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra geral é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247:

É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

No caso de compras, na aplicação do princípio do parcelamento, deverão ser considerados (art. 40, V, "b", § 2º, Lei nº 14.133/2021):

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Ademais, o parcelamento não será adotado quando (art. 40, V, "b", § 3º, Lei nº 14.133/2021):

I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

Dito isso, percebe-se que o presente certame previu a adjudicação do objeto por itens, razão pela qual não há observação adicional a fazer.

Do orçamento da contratação e da obrigatoriedade de elaboração de planilhas

Quanto ao orçamento, é dever da Administração elaborar planilha detalhada com a consolidação dos quantitativos e preços unitários e total da contratação (art. 6º, XXIII, alínea "i", art. 18, IV, e § 1º, VI, da Lei nº 14.133/2021).

Tendo em conta a natureza estritamente técnica do orçamento, a adequação da metodologia empregada para estimar o valor de mercado do objeto contratual deixará de ser examinada por esse órgão jurídico, posto ser atribuição não afeta à formação jurídica e ao prisma do exame da estrita legalidade.

Ressalta-se, contudo, que a pesquisa de preços deverá ser executada de acordo com o Decreto Municipal nº 8.416/2023.

No caso em tela, verifica-se que foram estimados os custos unitário e total da contratação em planilha de custos constante do tópico 1 do Termo de Referência e ainda anexada em Despacho 3, a partir dos dados coletados por meio de pesquisa de preços, havendo a Administração emitido manifestação técnica conclusiva, contendo a análise crítica dos preços obtidos.

Designação formal do pregoeiro e da equipe de apoio





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

Por fim, tal exigência foi atendida, pois houve a juntada, em Despacho 4, de documento que comprova a designação do pregoeiro e da equipe de apoio (art. 8º, §§ 1º e 5º, da Lei nº 14.133/2021).

5. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Os artigos 47 e 48 da Lei Complementar n.º 123/2006 trazem hipóteses especiais de licitações direcionadas, seja direta ou indiretamente, às microempresas e empresas de pequeno porte.

Para tanto, prevê que nas contratações públicas da administração deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, além da realização de processos licitatórios destinados exclusivamente à participação destas, da possibilidade de exigência de subcontratação das mesmas em processos destinados à aquisições de obras ou serviços, e a previsão de cota do objeto.

Dispõe a referida lei:

Art. 47. Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

Parágrafo único. No que diz respeito às compras públicas, enquanto não sobrevier legislação estadual, municipal ou regulamento específico de cada órgão mais favorável à microempresa e empresa de pequeno porte, aplica-se a legislação federal. (Incluído pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública: (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014) (Vide Lei nº 14.133, de 2021)

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)





Prefeitura do Município de Mandaguçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

II - em que seja exigida dos licitantes a subcontratação de microempresa ou de empresa de pequeno porte, desde que o percentual máximo do objeto a ser subcontratado não exceda a 30% (trinta por cento) do total licitado;

II - poderá, em relação aos processos licitatórios destinados à aquisição de obras e serviços, exigir dos licitantes a subcontratação de microempresa ou empresa de pequeno porte; (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. (Redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 2014)

Conforme Prejulgado nº 27 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná, tratam-se de diferentes situações. A primeira delas, disposta no art. 48, inciso I, da Lei Complementar n.º 123/2006, impõe a obrigatoriedade da realização de licitação exclusiva à participação de microempresas e empresas de pequeno porte sempre que os itens ou lotes submetidos à competição tenham valor adstrito ao limite legal de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

A segunda situação aplica-se aos bens de natureza divisível, cujo valor ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais): nesta hipótese, deverá a Administração reservar uma cota de 25% (vinte e cinco por cento) para disputa apenas entre as pequenas e microempresas, sendo que a aplicação destes instrumentos de fomento dos incisos I e III do art. 48 da Lei Complementar n.º 123/2006 é obrigatória à Administração Pública, somente podendo ser afastada nas hipóteses retratadas no art. 49 do mesmo diploma legislativo, exigindo-se, em qualquer caso, motivação específica e contextualizada quanto à sua incidência.

Destaca-se a disposição expressa do ACÓRDÃO Nº 2122/19 – Tribunal Pleno (Processo n.º 46576/17):

(...) Outrossim, para aqueles bens de natureza divisível, cujo valor ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a Administração deve reservar uma cota de 25%(vinte e cinco por cento) para disputa apenas entre as pequenas e microempresas, o que deve ser expressamente previsto no instrumento convocatório, conforme a regra prevista no inciso III do art. 48.

No âmbito do Município de Mandaguçu, tem-se a Lei Municipal 1.599/2007 que estabelece tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e às







Prefeitura do Município de Mandaguáçu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

empresas de pequeno porte, em conformidade com as normas gerais previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006.

Diante disso, verifica-se que, no caso, o certame contempla o tratamento favorecido. Não há, portanto, observações adicionais a fazer.

6. DA MINUTA DO EDITAL E ANEXOS

Segundo art. 25, da Lei nº 14.133/2021, “*O edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas à convocação, ao julgamento, à habilitação, aos recursos e às penalidades da licitação, à fiscalização e à gestão do contrato, à entrega do objeto e às condições de pagamento*”, os quais se encontram presentes no caso em tela.

A ata de registro de preços, por sua vez, deverá conter os elementos do inciso XLVI, do art. 6º, da Lei nº 14.133/2021, o que foi observado no presente caso.

No tocante à formalização da relação jurídica a ser firmada entre a Administração e o particular, tem-se que o art. 95, II, da Lei nº 14.133, de 2021, autoriza a dispensa do termo de contrato e faculta a sua substituição por instrumentos equivalentes, tais como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos casos de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto à assistência técnica, independentemente de seu valor.

Vale frisar, no entanto, que o mesmo dispositivo, em seu § 1º, determina que o instrumento substitutivo, quando adotado, deverá conter as cláusulas elencadas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021, naquilo que couber, de forma que consigne as condições essenciais que regerão a execução do ajuste, como, por exemplo, a descrição precisa do objeto, as obrigações e responsabilidades das partes, a vinculação ao edital e à proposta ofertada, os prazos de execução, forma e prazo de pagamento, sanções, etc.

Em hipóteses tais, deverão ser observadas, também, as disposições inseridas no Termo de Referência e Edital, a fim de que haja compatibilidade entre os documentos que disciplinam a contratação.

No caso, verifica-se a anexação da minuta de contrato, a qual deverá conter, ao menos, as cláusulas previstas no art. 92 da Lei nº 14.133/2021, o que foi observado no caso





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

em tela, alertando-se que, caso seja celebrado contrato, este deve prever apenas as quantidades a serem efetivamente contratadas, pois, diferentemente da ata de registro de preços, que compreende apenas o compromisso do fornecedor, trata-se de documento de natureza jurídica obrigacional, que vincula as partes às suas cláusulas.

7. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

No presente caso, em atenção ao art. 6º, XXIII, "j", c/c art. 18, *caput*, da Lei nº 14.133, de 2021, consta em Despacho 2 a declaração do setor competente acerca da previsão dos recursos orçamentários necessários para fazer face às despesas decorrentes da futura contratação, com a indicação da respectiva rubrica.

8. DA PUBLICAÇÃO DO EDITAL

Conforme art. 54, *caput* e §1º, c/c art. 94 da Lei nº 14.133/2021, é obrigatória a divulgação e a manutenção do inteiro teor do edital de licitação e dos seus anexos e do termo de contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas e a publicação de extrato do edital no Diário Oficial da União (em sendo o caso), bem como em jornal de grande circulação.

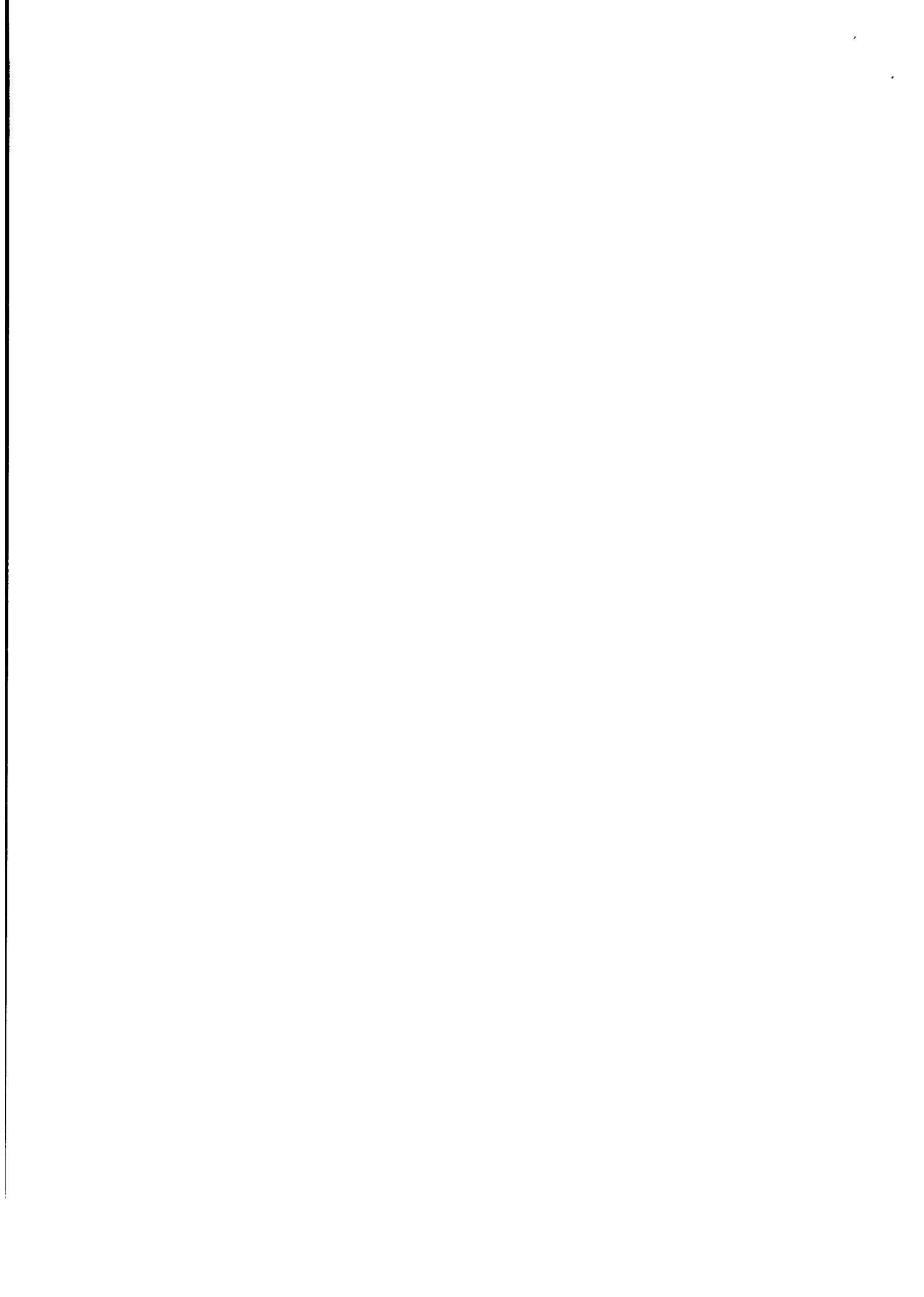
No caso, deve ser observado o prazo mínimo de **08 (oito) dias úteis**, contados a partir da data de divulgação do edital de licitação, para a apresentação das propostas e lances, quando adotados os critérios de julgamento de menor preço ou de maior desconto (art. 55, I, "a", Lei nº 14.133/2021).

Destaca-se também que, após a homologação do processo licitatório, é obrigatória a disponibilização no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) dos documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos, conforme determina o art. 54, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

III – CONCLUSÃO

Em face do exposto, manifesta-se esta Procuradoria pela **REGULARIDADE JURÍDICA, COM RESSALVAS**, do procedimento submetido ao exame desta unidade







Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

consultiva, condicionada ao atendimento das recomendações formuladas neste parecer, ressalvado o juízo de mérito da Administração e os aspectos técnicos, econômicos e financeiros, que escapam à análise deste órgão.

É o parecer, salvo entendimento diverso.

Mandaguacu-PR, 07 de março de 2025.

Fernando Cesar Rocco

Procurador Jurídico





Prefeitura do Município de Mandaguacu

ESTADO DO PARANÁ

Paço Municipal "Hiro Vieira"

Rua Bernardino Bogo, 175 – PABX/FAX (44) 3245-8400

CNPJ 76.285.329/0001-08

consultiva, condicionada ao atendimento das recomendações formuladas neste parecer, ressalvado o juízo de mérito da Administração e os aspectos técnicos, econômicos e financeiros, que escapam à análise deste órgão.

É o parecer, salvo entendimento diverso.

Mandaguacu-PR, 07 de março de 2025.

Fernando Cesar Rocco

Procurador Jurídico





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8FF8-51A7-EF0C-A13B

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

- ✓ FERNANDO CESAR ROCCO (CPF 030.XXX.XXX-92) em 07/03/2025 14:17:55 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

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

<https://mandaguacu.1doc.com.br/verificacao/8FF8-51A7-EF0C-A13B>

Memorando 5- 1.940/2025

De: Fernando R. - PGM

Para: ADP - Assuntos Administrativos e Processos

Data: 07/03/2025 às 14:17:31

Setores envolvidos:

PGM, ADP, CLEDU, CTBC, SED

ABERTURA DE PROCESSO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR

Segue parecer.

Cordialmente,

Fernando Cesar Rocco

Procurador do Município

CAB/PR 33.181

Anexos:

parecer_Pregao_eletronico_SRP_carnes_p_merenda_escolar.pdf

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

PROPOSTAS DO PROCESSO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
Processo Administrativo Nº 28/2025
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR
Data de Publicação: 10/03/2025 10:16:06

LOTE 1

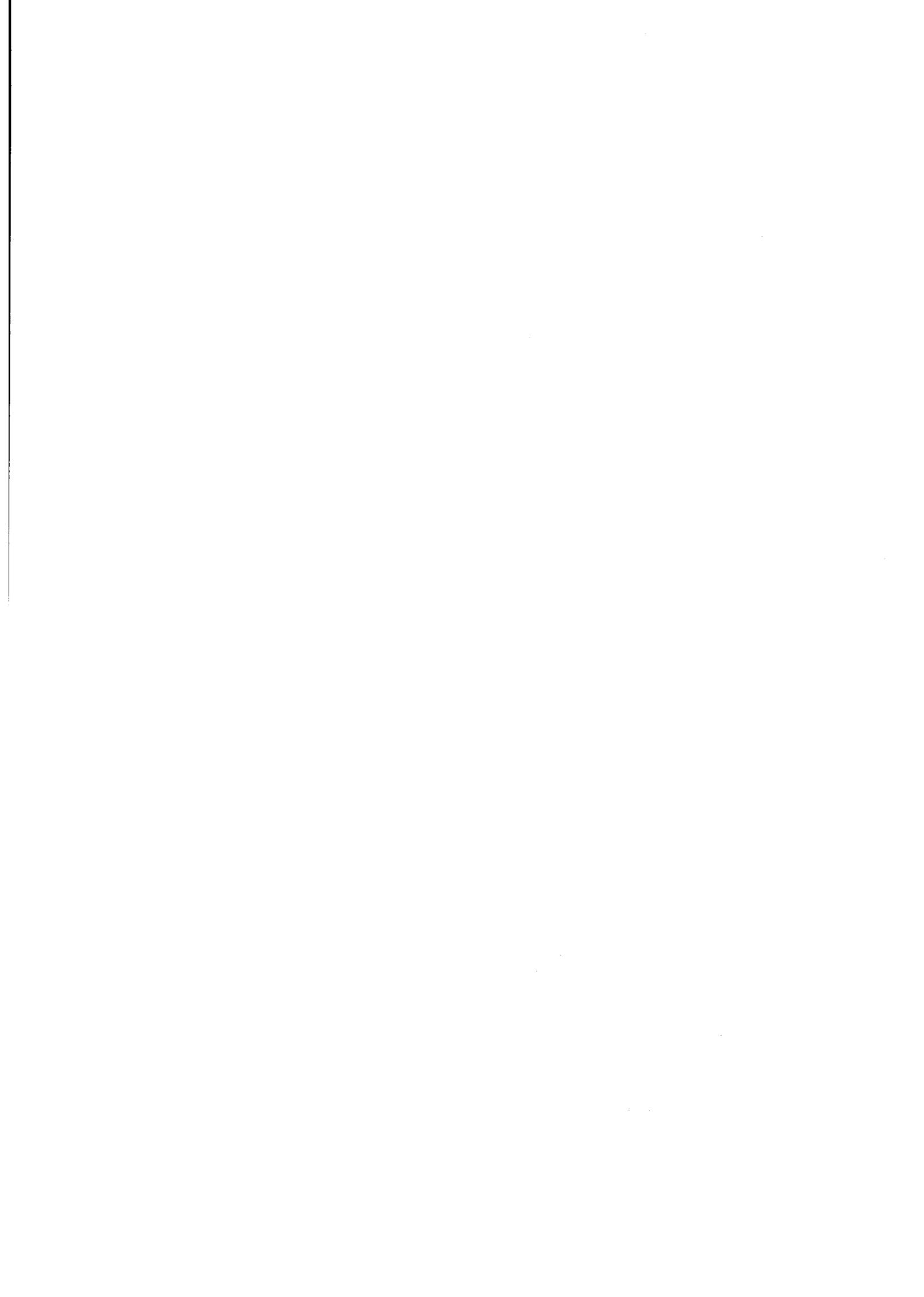
Item: 1 Quant.: 2.050 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 33,36

Descrição: **PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiénicas satisfatórias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4°C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSICAO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.**PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiénicas satisfatórias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 468	MABI FOODS	33,36
PARTICIPANTE 315	ZAC	33,36
PARTICIPANTE 305	Marrua	33,36

LOTE 2

Item: 2 Quant.: 1.430 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 16,83



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado. ****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens

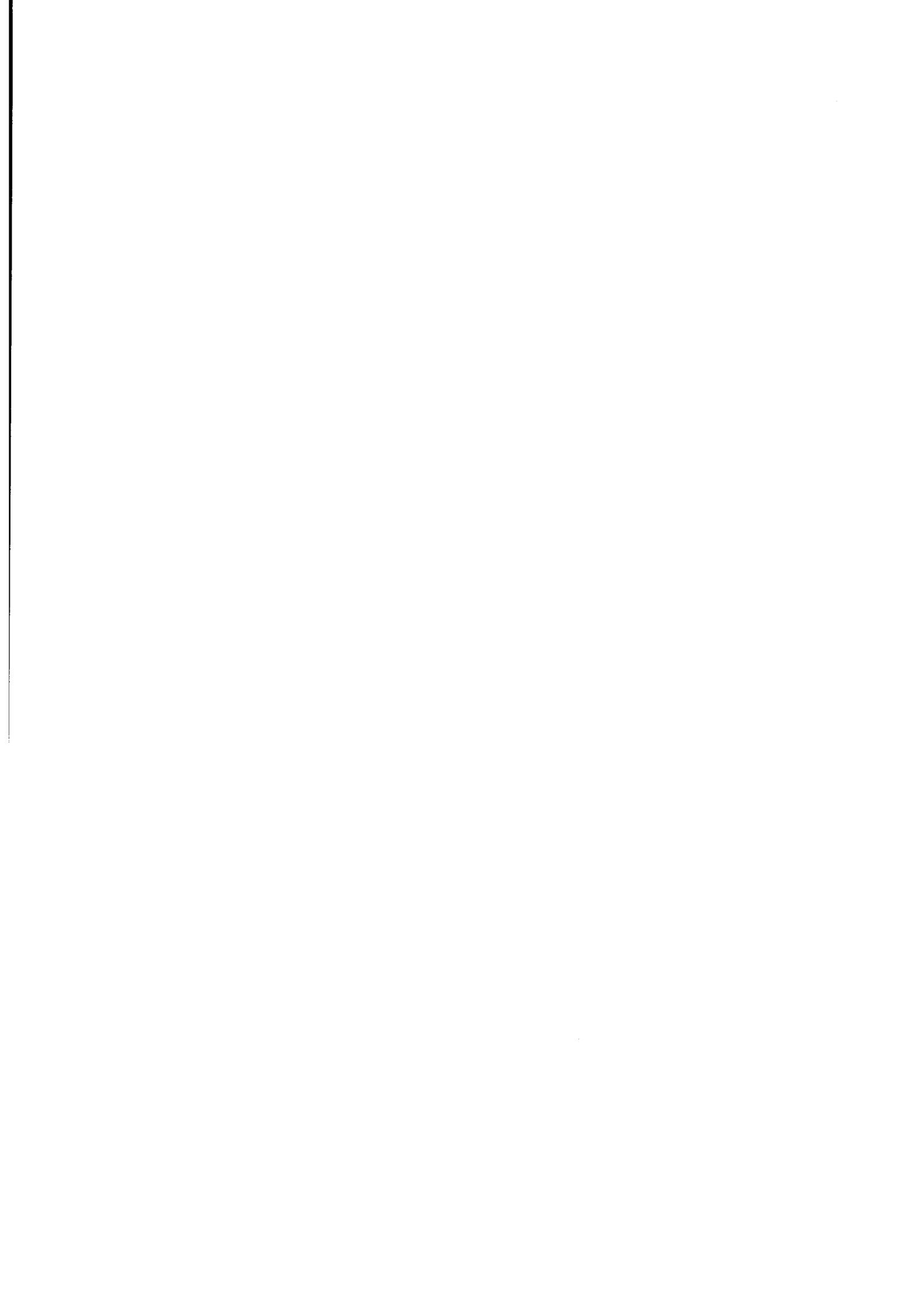
Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 363	C VALE	16,83
PARTICIPANTE 470	C.VALE	16,83
PARTICIPANTE 078	NAT	16,83

LOTE 3

Item: 3 Quant.: 3.900 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 18,85

Descrição: ****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. ****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 354	COPACOL	18,85
PARTICIPANTE 171	LAR	18,85
PARTICIPANTE 752	C.VALE	18,85
PARTICIPANTE 806	BIG FRANGO	18,85



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

LOTE 4

Item: 4 Quant.: 1.562 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 32,40

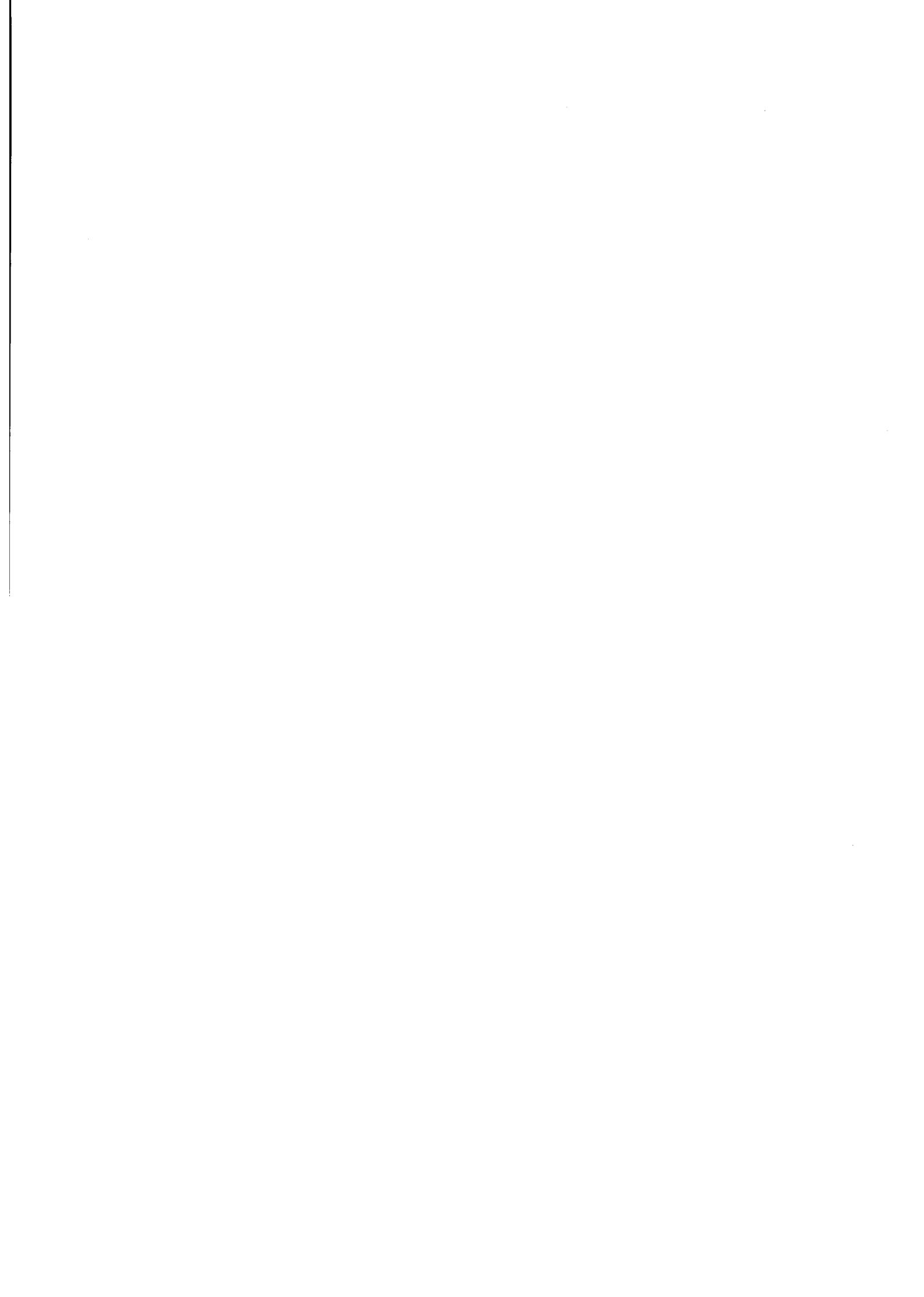
Descrição: ****PATINHO EM CUBOS RESFRIADO**, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLEPTICAS: Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termosoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. 3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rotulo

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 664	MABI FOODS	32,40
PARTICIPANTE 151	ZAC	32,40
PARTICIPANTE 809	MARRUA	32,40

LOTE 5

Item: 5 Quant.: 3.900 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 18,72

Descrição: ****PERNIL SUINO EM CUBOS**, Classificacao/ Caracteristicas gerais Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverao ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suina em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Devera estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservacao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados. ****PERNIL SUINO EM CUBOS**, Classificacao/ Caracteristicas gerais Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverao ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suina em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Devera estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temper



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 065	MABI FOODS	18,72
PARTICIPANTE 401	ORION	18,72

LOTE 6

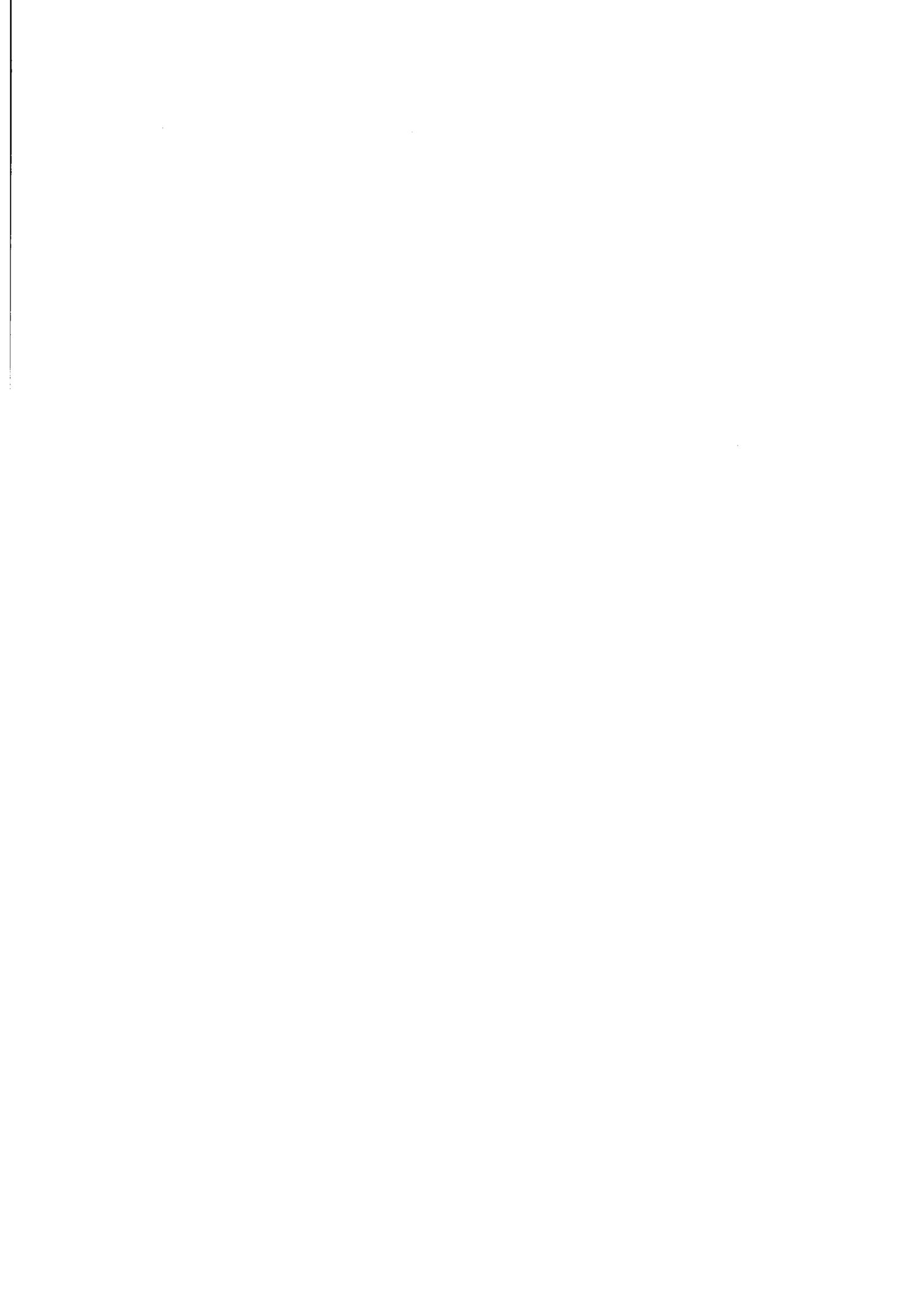
Item: 6 Quant.: 1.500 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 33,36

Descrição: ****PATINHO EM ISCAS RESFRIADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a -12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituido das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriam

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 037	MABI FOODS	33,36
PARTICIPANTE 767	ZAC	33,36
PARTICIPANTE 152	MARRUA	33,36

LOTE 7

Item: 7 Quant.: 500 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 44,81



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n.º 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.

****FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n.º 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundari

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 428	MABI	44,81
PARTICIPANTE 695	MABI FOODS	44,81
PARTICIPANTE 004	CATALAN	44,81

LOTE 8

Item: 8 Quant.: 1.500 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 22,68

Descrição: ****LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA:** Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto n.º 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente e apresentar o numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de fabricacao e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.

****LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA:** Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto n.º 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 183	SULITA	22,68
PARTICIPANTE 213	FRIGODASKO	22,68
PARTICIPANTE 408	FRIELLA	22,68

LOTE 9

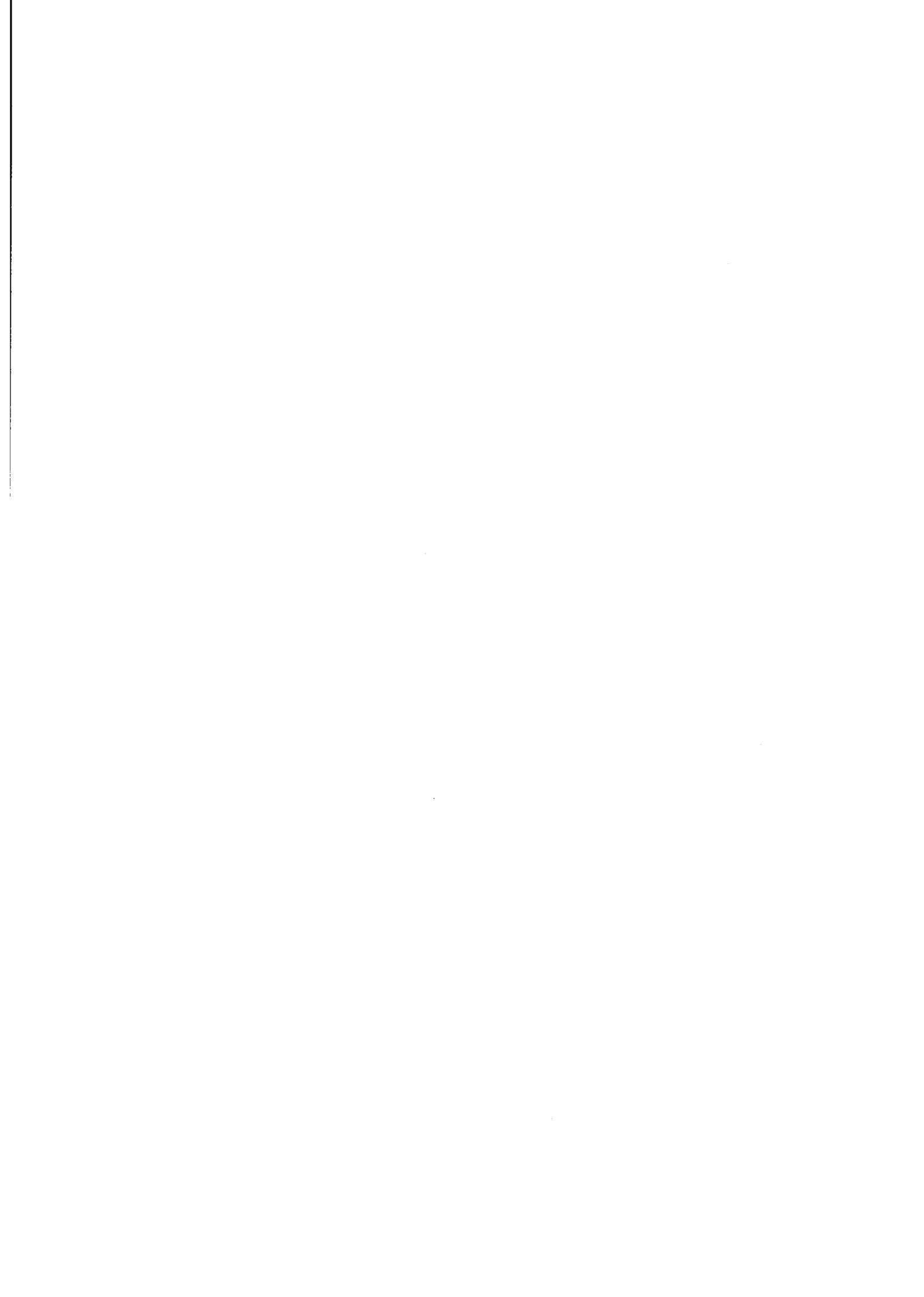
Item: 9 Quant.: 6.150 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 33,36

Descrição: ****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4° C no maximo, moída em disco medio e devera ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. **2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moidas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. **2.2. COMPOSICAO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio:** carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. **2.2.2. Caracteristicas sensoriais:** Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. **2.2.3. Caracteristicas fisico-quimicas:** Gordura total: maximo de 5%; **2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS:** O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza.****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apr

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 866	MABI FOODS	33,36
PARTICIPANTE 310	ZAC	33,36
PARTICIPANTE 884	MARRUA	33,36

LOTE 10

Item: 10 Quant.: 4.290 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 16,83



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

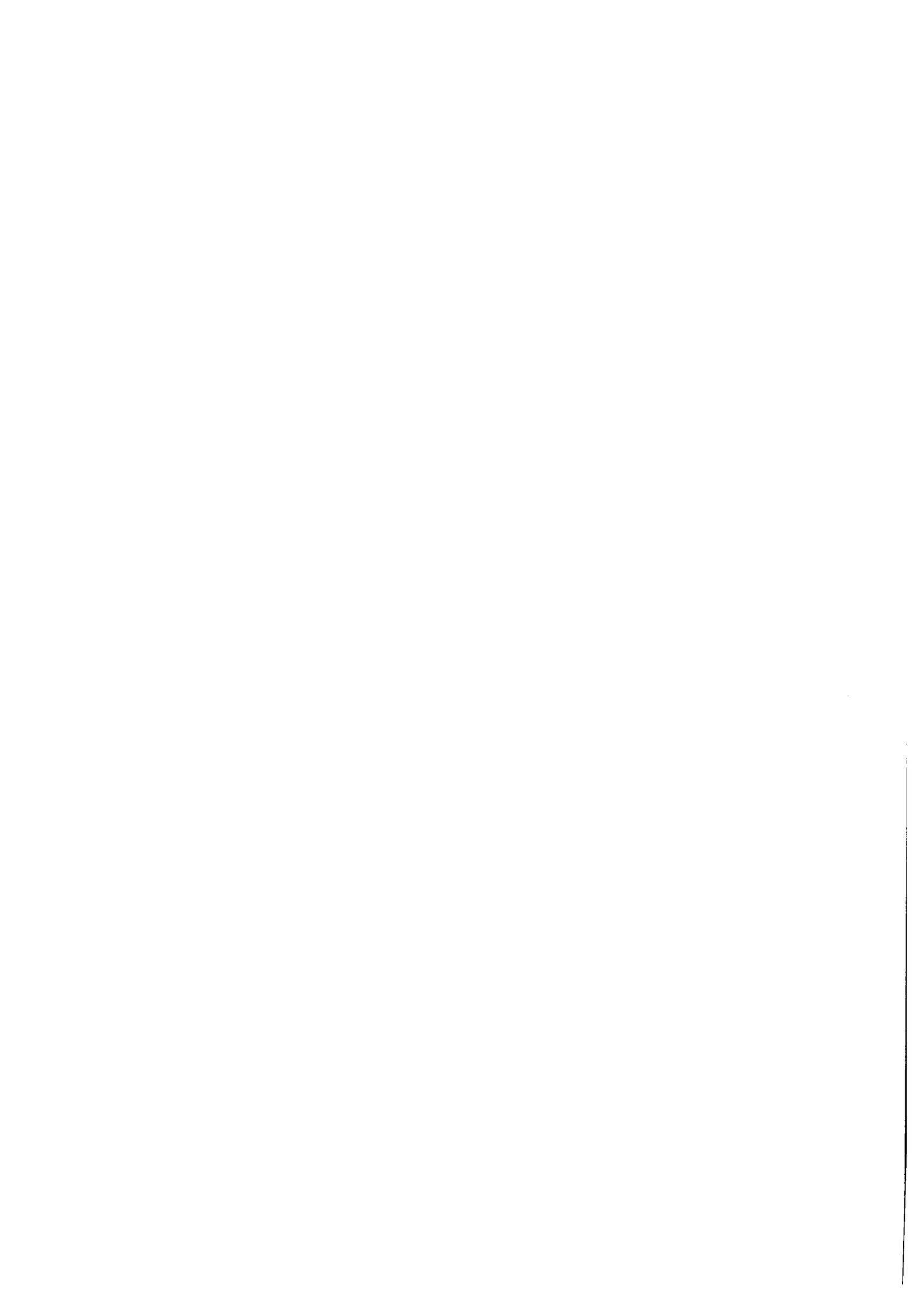
Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado. ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolépticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 075	C VALE	16,83
PARTICIPANTE 158	C.VALE	16,83
PARTICIPANTE 927	NAT	16,83

LOTE 11

Item: 11 Quant.: 4.688 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 32,40

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. **CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. **ORGANOLEPTICAS:** Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. **PESO DA UNIDADE** O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. **TEMPERATURA PARA ENTREGA:** entre 0 °C e 5°C. 2.5. **PRAZO DE VALIDADE:** Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. **EMBALAGEM.** 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. **ROTULAGEM** 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 073	MABI FOODS	32,40
PARTICIPANTE 284	ZAC	32,40
PARTICIPANTE 094	MARRUA	32,40

LOTE 12

Item: 12 Quant.: 4.500 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 33,36

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a - 12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituido das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abat**

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 555	MABI FOODS	33,36
PARTICIPANTE 230	ZAC	33,36
PARTICIPANTE 754	MARRUA	33,36

LOTE 13

Item: 13 Quant.: 1.500 Unidade: Kilogramas Val. Ref.: 44,81

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar

Autor	Marca/Modelo	Valor
PARTICIPANTE 952	MABI	44,81
PARTICIPANTE 719	MABI FOODS	44,81
PARTICIPANTE 814	CATALAN	44,81



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 44.024.426/0001-50 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 26/10/2021
--	---	---------------------------------------

NOME EMPRESARIAL ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****	PORTE ME
---	--------------------

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 47.29-6-99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 47.21-1-03 - Comércio varejista de laticínios e frios 47.22-9-01 - Comércio varejista de carnes - açougues 47.89-0-05 - Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários 68.10-2-02 - Aluguel de imóveis próprios
--

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada

LOGRADOURO AV 7 DE SETEMBRO	NÚMERO 49	COMPLEMENTO SALA A
---------------------------------------	---------------------	------------------------------

CEP 87.047-130	BAIRRO/DISTRITO JARDIM DA GLORIA	MUNICÍPIO MARINGA	UF PR
--------------------------	--	-----------------------------	-----------------

ENDEREÇO ELETRÔNICO ANJOSDISTRIBUIDORA.VENDAS@GMAIL.COM	TELEFONE (44) 9933-2544
---	-----------------------------------

ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****
--

SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 26/10/2021
------------------------------------	---

MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL

SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****
----------------------------	------------------------------------

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia 25/03/2025 às 07:35:48 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**CNPJ Nº 44.024.426/0001-50****NIRE: 41210343218****PRIMEIRA ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL**

CRISTIANO APARECIDO DA SILVA, brasileiro, casado em separação total de bens, empresário, nascido aos 03/07/1988, residente e domiciliado à Rua Basílio Zequim, 294, Jardim Santa Rosa, CEP 87060-106, em Maringá-PR, portador da CI.RG. nº 9.611.468-0, expedida pela SESP/PR e inscrito no CPF sob o nº 070.141.959-80, único sócio componente da sociedade empresária limitada, sob o nome empresarial de "**ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**", estabelecida à Avenida 7 de Setembro, 49, Sala A, Jardim da Glória, CEP 87047-130, em Maringá-PR, com contrato social registrado e arquivado na Junta Comercial do Estado do Paraná, sob o NIRE nº 41210343218, em sessão de 26 de outubro de 2021 e inscrita no CNPJ sob o nº 44.024.426/0001-50, resolvem, assim, alterar o seu Contrato Social regidas pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A sociedade passa a ter como objeto Comércio varejista produtos de limpeza, Comércio Varejista de frios, Comércio Varejista de carnes, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral e Aluguel de imóveis próprios.

CLÁUSULA SEGUNDA: Todas as demais cláusulas e condições estabelecidas nos atos constituídos da sociedade e alterações posteriores não alcançadas pelo presente instrumento permanecem em vigor.

CLÁUSULA TERCEIRA: Em razão das modificações contratuais ora ajustadas, o único sócio resolve consolidar o contrato social tornando sem efeito, a partir desta data, as cláusulas e condições contidas no contrato primitivo e alterações posteriores, passando a ter a seguinte redação:

CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DA SOCIEDADE LIMITADA UNIPESSOAL**ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA****CNPJ Nº 44.024.426/0001-50**

CRISTIANO APARECIDO DA SILVA, brasileiro, casado em separação total de bens, empresário, nascido aos 03/07/1988, residente e domiciliado à Rua Basílio Zequim, 294, Jardim Santa Rosa, CEP 87060-106, em Maringá-PR, portador da CI.RG. nº 9.611.468-0, expedida pela SESP/PR e inscrito no CPF sob o nº 070.141.959-80, único sócio componente da sociedade limitada unipessoal, sob o nome empresarial de "**ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**", estabelecida à Avenida 7 de Setembro, 49, Sala A, Jardim da Glória, CEP 87047-130, em Maringá-PR, com contrato social registrado e arquivado na Junta



ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**CNPJ Nº 44.024.426/0001-50****NIRE: 41210343218****PRIMEIRA ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL**

Comercial do Estado do Paraná, sob o NIRE nº 41210343218, em sessão de 26 de outubro de 2021 e inscrita no CNPJ sob o nº 44.024.426/0001-50, resolve, por este instrumento, consolidar o contrato social, tornando assim, sem efeito, a partir desta data, as cláusulas e condições contidas no contrato social primitivo e alterações posteriores, que adequado as disposições da referida Lei n 1º 10.406/2002 aplicáveis a este tipo societário, passa a ter a seguinte redação:

CLÁUSULA PRIMEIRA - Da Denominação.

A sociedade unipessoal gira sob o nome empresarial de **ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, e tem sede e domicílio à Avenida 7 de Setembro, 49, Sala A, Jardim da Glória, CEP 87047-130, em Maringá-PR.

CLÁUSULA SEGUNDA - Da abertura de Filiais.

A sociedade limitada unipessoal poderá abrir filiais em qualquer parte do Território Nacional, desde que seja do interesse da mesma e atenda as exigências legais.

CLÁUSULA TERCEIRA - Do Objeto Social.

A sociedade limitada unipessoal tem como objeto social Comércio varejista produtos de limpeza, Comércio Varejista de frios, Comércio Varejista de carnes, Comércio varejista de produtos alimentícios em geral e Aluguel de imóveis próprios.

Parágrafo único: A responsabilidade técnica, quando exigida pela legislação vigente, para qualquer atividade constante do objeto social, ficará a cargo de profissional habilitado, sócio quotista ou não.

CLÁUSULA QUARTA - Do prazo de Duração.

O prazo de duração da sociedade limitada unipessoal é de tempo indeterminado e o início das operações sociais, para todos os efeitos, é a data do registro do instrumento constitutivo.

CLÁUSULA QUINTA - Do Capital Social.

O capital social da sociedade limitada unipessoal é de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais), dividido em 30.000 (trinta mil) quotas no valor de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalmente subscrito e integralizado em moeda corrente nacional, que fica assim distribuído:

ÚNICO SÓCIO	QUOTAS	VALOR TOTAL	%
Cristiano Aparecido Da Silva	30.000	30.000,00	100,00
TOTAL	30.000	30.000,00	100,00



ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**CNPJ Nº 44.024.426/0001-50****NIRE: 41210343218****PRIMEIRA ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL****CLÁUSULA SEXTA - Da Responsabilidade.**

A responsabilidade do único sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas responderá pela integralização do capital social.

§ 1º - O único sócio não responde subsidiariamente pelas obrigações sociais.

§ 2º - Cada quota dá direito a um voto nas deliberações sociais e é indivisível em relação à Sociedade.

CLÁUSULA SÉTIMA - Da incomunicabilidade e impenhorabilidade das quotas.

As quotas pertencentes ao sócio único e seus respectivos frutos, ficam gravadas com cláusulas de impenhorabilidade e incomunicabilidade, sob qualquer forma ou condição.

§ 1º - As quotas da Sociedade limitada unipessoal são impenhoráveis, não podendo ser liquidadas mediante requerimento de credores do sócio, sendo nulas de pleno direito todas as transações que onerem as mesmas.

CLÁUSULA OITAVA - Da Administração.

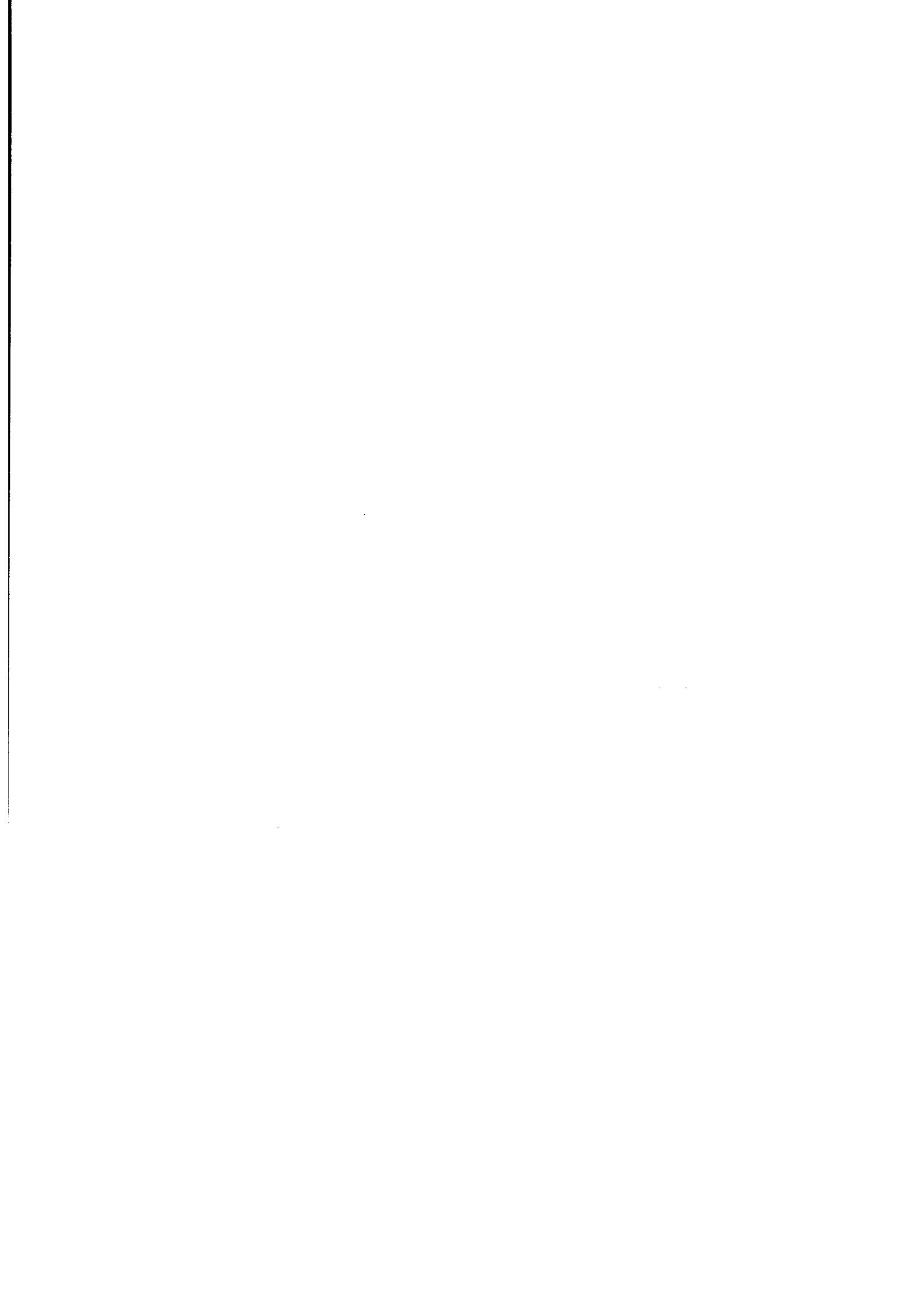
A administração da sociedade limitada unipessoal cabe ao sócio único **CRISTIANO APARECIDO DA SILVA**, com poderes e atribuições de administrador, ficando dispensado de prestar caução, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros.

§ 1º - O administrador tem amplos e gerais poderes de administração dos negócios sociais e a prática dos atos necessários ao regular funcionamento da Sociedade, representando-a em juízo ou fora dele, ativa e passivamente, podendo contratar, transigir, contrair obrigações, enfim, desempenhar todos os atos necessários para o cumprimento de suas atribuições.

§ 2º - No limite de suas atribuições, o administrador, poderá constituir mandatários ou procuradores em nome da Sociedade para substituir na prática dos atos de sua competência, especificado detalhadamente no instrumento de procuração os atos que poderão praticar e o prazo de duração, exceto mandato judicial, que poderá ser por prazo indeterminado.

§ 3º - O administrador está autorizado a alienar e adquirir bens imóveis, bem como bens ligados à atividade da empresa, contratar com bancos e instituições de crédito, financiamentos e empréstimos, podendo para tanto, dar em garantia hipotecária ou pignoratícia, os bens móveis ou imóveis da Sociedade, assinando os respectivos contratos, cédulas, escrituras e outros documentos.

§ 4º - O administrador, para desempenhar todos os atos necessários para o cumprimento de suas atribuições, assinará todo e qualquer tipo de documento podendo ser isoladamente.



ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ Nº 44.024.426/0001-50

NIRE: 41210343218

PRIMEIRA ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL**CLÁUSULA NONA - Da Retirada de Pró Labore.**

O sócio único poderá a qualquer tempo, fixar uma retirada mensal pelo exercício da Administração, a título de "Pró Labore", respeitadas as limitações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA - Da dissolução da sociedade.

Falecendo ou interditado o sócio único da sociedade, a empresa continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e/ou sucessores do incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da empresa, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Da dissolução e Liquidação da Sociedade.

A Sociedade poderá ser dissolvida por iniciativa do sócio único, que, nessa hipótese, realizará diretamente a liquidação ou indicará um liquidante, ditando-lhe a forma de liquidação /Solvida as dívidas e extintas as obrigações da Sociedade, o patrimônio remanescente será integralmente incorporado ao patrimônio do titular.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Do exercício social.

Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, será procedido à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo ao sócio único, os lucros ou perdas apuradas.

§ 1º - Fica a sociedade limitada unipessoal autorizada a distribuir antecipadamente lucros do exercício, com base em levantamento de balanço intermediário em qualquer período do ano calendário, observadas as disposições legais e a reposição de lucros quando a distribuição afetar o capital social, conforme estabelece o artigo 1.059 da Lei nº 10.406/2002.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - Da dispensa de ATA

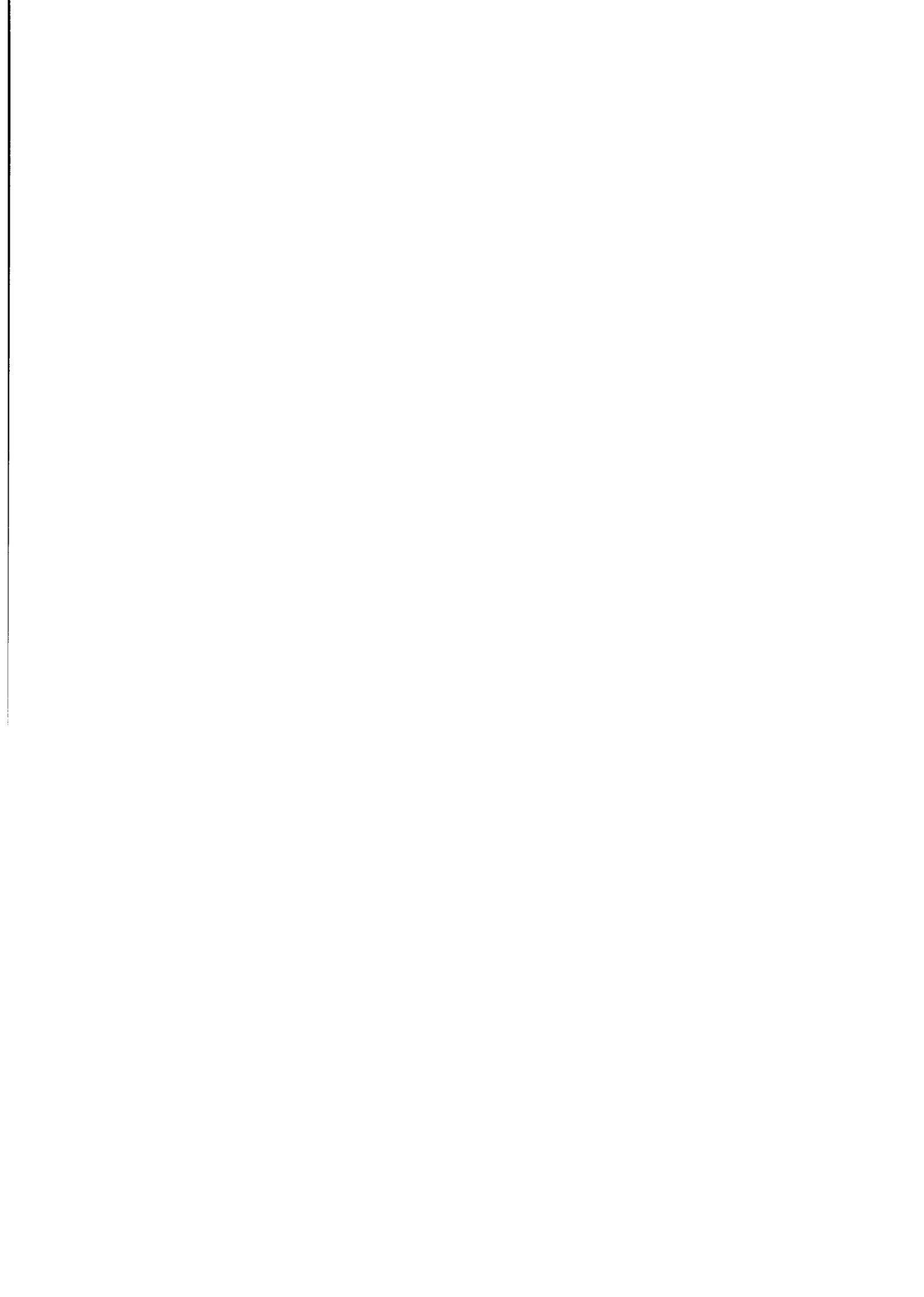
Ficam dispensadas reuniões de sócios e a lavratura de ata de prestação de contas assim como a publicação e registro da mesma.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – Casos omissos.

Os casos omissos deste contrato serão resolvidos pela aplicação dos dispositivos legais que regem este tipo societário e, supletivamente, pelas normas que rege a sociedade anônima, conforme faculta o § único do art. 1.053 da Lei nº 10.406/2002.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Do desimpedimento.

O Administrador declara, sob as penas da lei, de que não está impedido, por lei especial, de exercer a administração da Sociedade, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar(em) sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão,



ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ Nº 44.024.426/0001-50
NIRE: 41210343218
PRIMEIRA ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO SOCIAL

peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – Do enquadramento como ME.

O sócio único da sociedade limitada unipessoal, Declara sob as penas da Lei, que se enquadra na condição de MICROEMPRESA, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – Do Foro.

Fica eleito para dirimir eventuais dúvidas e resolver os conflitos oriundos deste contrato, o foro da Comarca de Maringá, Estado do Paraná, para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato, bem como para solução de quaisquer litígios que dele possam decorrer, renunciando a qualquer outro foro, por mais especial ou privilegiado que outro venha a ser.

E, por assim estarem de pleno acordo, lavram, data e assinam o presente instrumento em via única, obrigando-se fielmente por si e por seus herdeiros e sucessores a cumpri-lo em todos os seus termos.

Maringá-PR, 16 de maio de 2022.

CRISTIANO APARECIDO DA SILVA



ASSINATURA ELETRÔNICA

Certificamos que o ato da empresa ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA consta assinado digitalmente por:

IDENTIFICAÇÃO DO(S) ASSINANTE(S)	
CPF/CNPJ	Nome
07014195980	CRISTIANO APARECIDO DA SILVA



CERTIFICO O REGISTRO EM 20/05/2022 10:46 SOB N° 20223228737.
PROTOCOLO: 223228737 DE 19/05/2022.
CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 12206475647. CNPJ DA SEDE: 44024426000150.
NIRE: 41210343218. COM EFEITOS DO REGISTRO EM: 16/05/2022.
ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA
SECRETÁRIO-GERAL
www.empresafacil.pr.gov.br

A validade deste documento, se impresso, fica sujeito à comprovação de sua autenticidade nos respectivos portais, informando seus respectivos códigos de verificação.



Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual
Nº 035693687-06

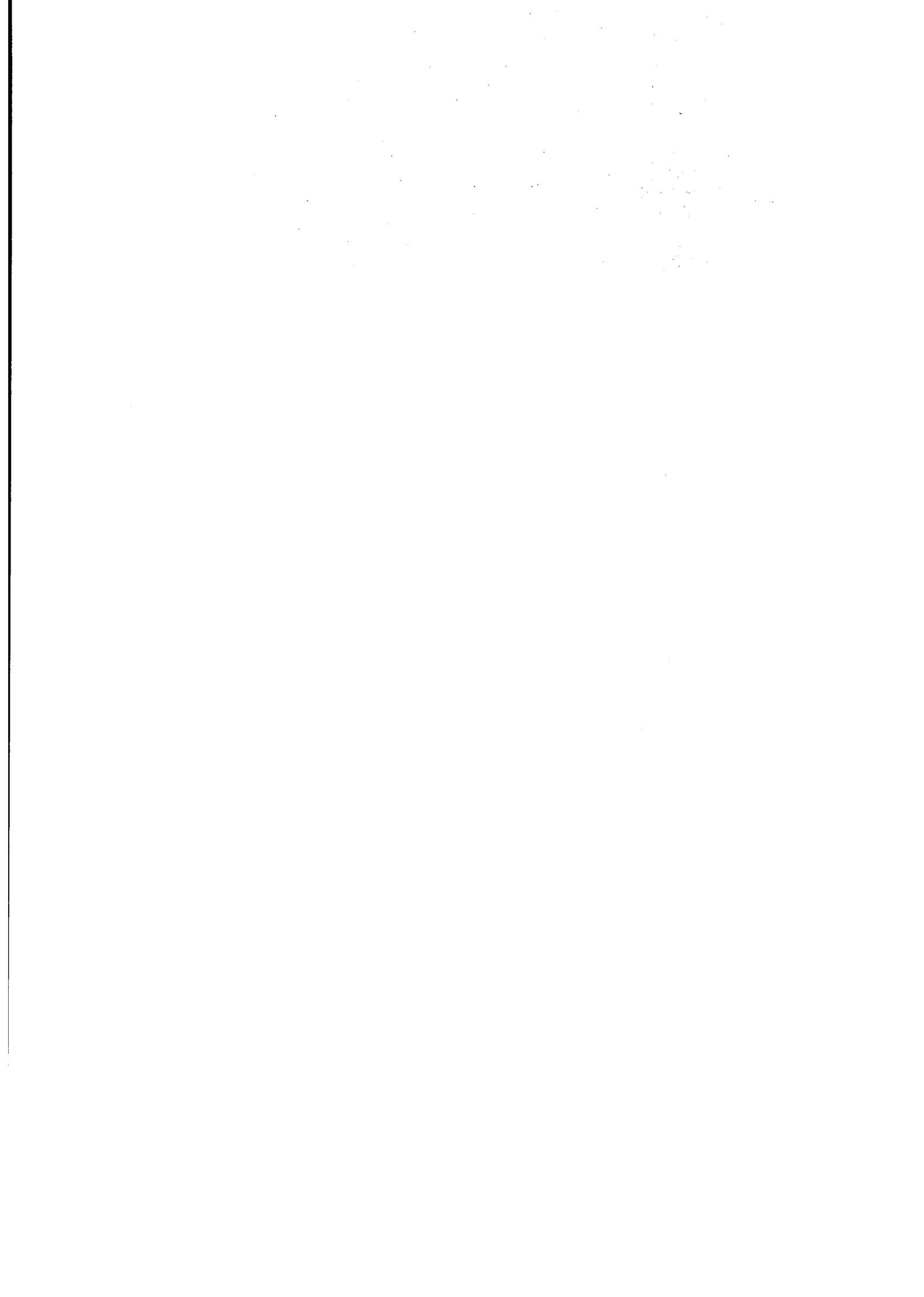
Certidão fornecida para o CNPJ/MF: **44.024.426/0001-50**
Nome: **ANJOS DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 05/05/2025 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet
www.fazenda.pr.gov.br





MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA
ATIVA DA UNIÃO**

Nome: ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 15:10:26 do dia 18/11/2024 <hora e data de Brasília>.

Válida até 17/05/2025.

Código de controle da certidão: **79B9.073C.9DFF.0454**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



**ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA DO MUNICIPIO DE MARINGÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA**

Certidão Negativa de Débitos N° 3433/2025

Certificamos, conforme requerido por **ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, CPF/CNPJ nº **44.024.426/0001-50**, para fins **DE LICITAÇÃO**, que **NÃO CONSTAM DÉBITOS MUNICIPAIS** (impostos, taxas, contribuições, receitas não tributárias, inscritos em dívida ativa ou não dos Cadastros Mobiliários e Imobiliários) até a presente data em nome de **ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, CPF/CNPJ nº **44.024.426/0001-50**, situado(a) na cidade de Maringá.

Fica ressalvado o direito da Fazenda Pública Municipal em cobrar débitos posteriormente apurados, mesmo referentes a períodos compreendidos nesta Certidão.

Emitida em: **05/01/2025**

Válida até: **05/04/2025**

Certidão emitida com base nas normas:

CTN - Código Tributário Nacional

CTM - Código Tributário Municipal

Decreto Municipal nº 1500/2017

Código de Autenticação: **B1B0BA8812B5C55D220BBDD2E05744FD**

Para verificar a autenticidade, consulte o site: <http://venus.maringa.pr.gov.br:8090/portal-contribuinte>

Voltar

Imprimir



Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 44.024.426/0001-50
Razão Social: ANJOS DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço: AV 7 DE SETEMBRO 49 SALA A / JDIM DA GLORIA / MARINGA / PR / 87047-130

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 07/03/2025 a 05/04/2025

Certificação Número: 2025030705195701591551

Informação obtida em 25/03/2025 07:36:54

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: www.caixa.gov.br



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 44.024.426/0001-50

Certidão nº: 77531958/2024

Expedição: 08/11/2024, às 09:12:11

Validade: 07/05/2025 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 44.024.426/0001-50, NÃO CONSTA como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial: ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA			Protocolo: PRC2500423414		
NIRE : 41210343218 Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada					
NIRE (Sede) 41210343218	CNPJ 44.024.426/0001-50	Data de Ato Constitutivo 26/10/2021	Início de Atividade 26/10/2021		
Endereço Completo Avenida 7 DE SETEMBRO, Nº 49. SALA A, JARDIM DA GLORIA - Maringá/PR - CEP 87047-130					
Objeto Social COMERCIO VAREJISTA PRODUTOS DE LIMPEZA, COMERCIO VAREJISTA DE FRIOS, COMERCIO VAREJISTA DE CARNES, COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL E ALUGUEL DE IMOVEIS PROPRIOS.					
Capital Social R\$ 30.000,00 (trinta mil reais)		Porte ME (Microempresa)		Prazo de Duração Indeterminado	
Capital Integralizado R\$ 30.000,00 (trinta mil reais)					
Dados do Sócio					
Nome CRISTIANO APARECIDO DA SILVA	CPF/CNPJ 070.141.959-80	Participação no capital R\$ 30.000,00	Espécie de sócio Sócio	Administrador S	Término do mandato Indeterminado
Dados do Administrador					
Nome CRISTIANO APARECIDO DA SILVA	CPF 070.141.959-80	Término do mandato Indeterminado			
Último Arquivamento					Situação ATIVA
Data 20/05/2022	Número 20223228737	Ato/eventos 002 / 051 - CONSOLIDAÇÃO DE CONTRATO/ESTATUTO			Status SEM STATUS

Esta certidão foi emitida automaticamente em 07/03/2025, às 08:14:20 (horário de Brasília).

Se impressa, verificar sua autenticidade no <https://www.empresafacil.pr.gov.br>, com o código NHEDNKEQ.

Em caso de divergência de dados, solicitar a correção através do "Fale Conosco" (<https://www.juntacomercial.pr.gov.br/webservices/jucepar/faleconosco>) no prazo de 30 dias da emissão deste documento.

LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA
Secretário-Geral



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SUS

LICENÇA SANITÁRIA

Nº: 7016/2023

Pessoa Jurídica / Pessoa Física

CNPJ / CPF 44.024.426/0001-50

Data da Vistoria

15/12/2023

Data de Validade

15/12/2026

Razão Social : ANJO S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Endereço : AVENIDA 07 DE SETEMBRO Nº : 49 Complemento :
Bairro : JARDIM DA GLÓRIA
Cidade : Maringá - PR CEP : 87.047-130

Responsáveis Técnicos

Conselho Regional Nº

CNAE :

4729-6/99 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

4721-1/03 - Comércio varejista de laticínios e frios

4722-9/01 - Comércio varejista de carnes - açougues

4789-0/05 - Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários

Ramo de Atividade

COMERCIO VAREJISTA PRODUTOS DE LIMPEZA, COMERCIO VAREJISTA DE FRIOS; COMERCIO VAREJISTA DE CARNES, COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL.

Observações

A fixação desta licença em local visível ao consumidor/usuário é obrigatória.

A autenticidade desta Certidão DEVERÁ ser confirmada via internet no site
www.maringa.pr.gov.br/laudosnew/index.php

Prefeitura do Município de Maringá
Estado do Paraná

Código de controle PMM-20235889-JN3T
Emitida em 18/12/2023 às 15:10:10
Dados transmitidos de forma segura

PODER JUDICIÁRIO

Comarca de Maringá - Estado do Paraná

CARTÓRIO DISTRIBUIDOR E ANEXOS

Praça Des. Franco Ferreira da Costa, s/n - CEP 87.013-900 - Telefone: (44) 3029-8871
Site: www.distribuidormaringa.com.br - Email: certidaodistribuidormga@gmail.com

CERTIDÃO NEGATIVA



Número: 202502041400177903635

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada no endereço <http://www.distribuidormaringa.com.br>

**** RUBENS AUGUSTO MONTEIRO WEFFORT **, Distribuidor e anexos da
Comarca de Maringá, Estado do Paraná, etc...**

CERTIFICA, a pedido verbal de parte interessada, que revendo em o Cartório a seu cargo, os livros de registro e distribuição de feitos CÍVEIS, nos mesmos constatou a INEXISTÊNCIA, de quaisquer pedidos de FALÊNCIA, CONCORDATAS E RECUPERAÇÃO JUDICIAL e EXTRAJUDICIAL (Lei nº 11.101/2005) contra:

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 44.024.426/0001-50

Observações:

Não Há.

**** Buscas Efetuadas nos Últimos 20 anos.*

**** A certidão em nome de PESSOA JURÍDICA considera os processos referentes à matriz e filiais.*

**** Esta CERTIDÃO não aponta, ordinariamente, os processos em que a pessoa cujo nome foi pesquisado figura como Autor(a).*

***** CERTIDÃO EMITIDA POR PROCESSO ELETRÔNICO COM BASE NA LEI 11.419 DE 19.12.2006. *****

***** EMOLUMENTOS -> VALOR DA CERTIDÃO: R\$ 45,38 = 164 VRC - R\$ 0,91 = ISSQN 2% *****

O referido é verdade e dá fé.

Maringá, terça-feira, 4 de fevereiro de 2025.

CARTÓRIO DISTRIBUIDOR E ANEXOS DE MARINGÁ/PR
assinado digitalmente

Código de Autenticidade: 79E1EF574BC99AF45561C12A4E90B504

	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ Estado do Paraná SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA	
Cadastro: 246094	CNPJ/CPF: 44.024.426/0001-50	
ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO		
ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA		
LOCALIZAÇÃO AVENIDA 07 DE SETEMBRO, 49 JARDIM DA GLÓRIA Área Construída Utilizada: 50,00 m ² Área Total Utilizada: 50,00 m ²		<u>Zona / Quadra / Data</u> 36 026 011 <u>Cadastro Imobiliário</u> 36065200
ATIVIDADE COMERCIO VAREJISTA PRODUTOS DE LIMPEZA, COMERCIO VAREJISTA DE FRIOS; COMERCIO VAREJISTA DE CARNES, COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL.		
OBSERVAÇÕES O PRESENTE ALVARÁ SOMENTE TERÁ VALIDADE ACOMPANHADO DO CERTIFICADO DE VISTORIA OU LICENCIAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS, CONFORME CONTIDO NA LEI FEDERAL Nº 13425/2017 – ART. 4º, § 2º, EXCETO O EMPREENDIMENTO QUE UTILIZE RESIDÊNCIA UNIFAMILIAR COMO ENDEREÇO DE CONTATO, SEM ATENDIMENTO AO PÚBLICO OU ESTOQUE DE MATERIAIS, CONFORME LEI ESTADUAL 19.449/2018, ARTIGO 1º, § 1º, INCISO IV.		
*Restrição: fica proibida a estocagem de carnes e frios no local.;		

Expedido em 25/04/2022

Código validador nº 830448F39

Prezado contribuinte!

1. Juntamente com o "Alvará de Localização" está sendo entregue o *código validador* acima descrito. Guarde-o com segurança.
2. O código será requisitado para validação do usuário no primeiro acesso aos sistemas informatizados da Prefeitura, após a solicitação de *senha web*.
3. A *senha web* deverá ser solicitada no endereço eletrônico <https://isse.maringa.pr.gov.br>.
4. Não é necessário a solicitação de *senha web* para empresas que utilizam o *Certificado Digital e-CNPJ*. Neste caso, basta acessar diretamente o sistema pretendido.

Dúvidas, entre em contato através do e-mail: isseletronico@maringa.pr.gov.br.
Procedimento válido a partir de 12/12/2016.



ESTADO DO PARANÁ
POLÍCIA MILITAR DO PARANÁ
CORPO DE BOMBEIROS
5GB - SPCIP MARINGA



CLCB - CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS - CLCB
3.9.01.24.0001486666-93

A Seção de Prevenção Contra Incêndio e a Desastres do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Paraná licencia a edificação/estabelecimento/evento/área de risco abaixo qualificada, por estar em conformidade com a legislação de prevenção contra incêndio e a desastres em vigor:

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

Nome Fantasia: ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

CPF/CNPJ: 44.024.426/0001-50

Código da Atividade Econômica (CNAE):

4789/0-05 - COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

4722/9-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES - AÇOUGUES

4721/1-03 - COMÉRCIO VAREJISTA DE LATICÍNIOS E FRIOS

4729/6-99 - COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

Logradouro: AV 7 DE SETEMBRO Número: 49

Complemento: SALA A Bairro: JARDIM DA GLORIA Município: MARINGA-PR

PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E A DESASTRES

Área Total: 50,00 m²

Área Vistoriada: 50,00 m²

Ocupação: C-1 - COMÉRCIO COM BAIXA CARGA DE INCÊNDIO (ATÉ 300MJ/M²)

Capacidade de Público: 8 PESSOAS

Uso de GLP:

Projeto Técnico NIB:

OBSERVAÇÕES

Processo de licenciamento simplificado, nos termos da Lei Estadual nº 19.449, de 5 de abril de 2018.

Este documento foi emitido mediante informações declaradas pelo solicitante.

Esta licença perde a validade, a qualquer tempo, caso ocorram alterações que impliquem em inconformidade com a legislação de prevenção e combate a incêndio e a desastres em vigor.

O Corpo de Bombeiros Militar poderá fiscalizar a edificação/estabelecimento/área de risco/evento a qualquer tempo.

A renovação desta licença poderá ser solicitada a partir de 30 dias antes da data de seu vencimento

LICENÇA VÁLIDA ATÉ: 13 de Novembro de 2025



Documento emitido eletronicamente pelo Sistema PrevFogo.
A autenticidade deve ser confirmada no endereço www.prevfogo.pr.gov.br através do link "Verificar Autenticidade Documentos."



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ

ESTADO DO PARANÁ

ATESTADO Nº. 002/2022-SEDUC.

A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais e diante do pedido da empresa solicitante declara:

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ, com sede na Avenida XV de Novembro, nº 701 - CNPJ nº 76.282.656/0001-06, pessoa jurídica de direito público, através de sua representante legal, **Silvio Pavesi Figuerôa**, R.G. nº 22.527.452-8, CPF nº 078.543.578-62, ao final assinado, **ATESTA**, para fins de direito que a empresa ANJOS DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA sediado a Avenida Sete de Setembro, 49, sala - A, bairro Jardim da Glória CEP: 87047-130, na cidade de Maringá-PR devidamente inscrita no C.N.P.J. sob nº 44.024.426/0001-50, a qual já participou e sagrou-se vencedora através do procedimento licitatório abaixo relacionado, cumprindo todos os quesitos exigidos do edital em relação à qualidade, prazo de entrega, atendimento e demais condições contratuais solicitadas por esta municipalidade.

PREGÃO Nº 360/2021, PROCESSO Nº. 4131/2021-PMM - ATA DE RP Nº 13/2022.

Nº EMPENHO	LOTE	ITEM	Cód.	Quant.	Unid.	DESCRIÇÃO
11438/2022	2	20	251657	2.700	kgs	Empanados de carne de peixe (tilápia ou merluza), em pedaços, assados e congelados. Embalagem KG de 1,5 kg a 2,5 kg.
13636/2022	1	7	242293	7.500	kgs	Coxinha da asa de frango congelada em embalagem de até 2 kg, contendo somente a coxinha da asa.
13637/2022	1	16	98795	5.000	kgs	Músculo bovino moído, carne proveniente do músculo traseiro, com cor avermelhada, cheiro característico do produto e com presença de no máximo 15% de gordura.
13849/2022	2	25	90538	2.250	kgs	Linguiça de frango congelada, a base de carne de frango, sal e sem presença de pimenta.

Os produtos ora atestados podem ser comprovados através das notas fiscais de entrega que já nos foram fornecidas pela mencionada empresa, que poderão ser apresentadas, oportunamente, para eventual conferência de órgãos públicos licitadores no Portal da Transparência do Município de Maringá-PR.

Atestamos ainda que, os produtos foram entregues satisfatoriamente, não existindo em nossos registros, até a presente data, fatos que desabonem sua conduta e responsabilidade com as obrigações assumidas. Por ser expressão da verdade, atestamos a presente declaração, para que produza os seus efeitos legais.

Maringá, 09 de agosto de 2022.

Silvio Pavesi Figuerôa
Gerente Alimentação Escolar
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Silvio Pavesi Figuerôa
Matricula 38774
Gerente Alimentação Escolar



**RECEITA
ESTADUAL DO
PARANÁ**



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA FAZENDA

Comprovante de Inscrição Cadastral - CICAD

Inscrição no CAD/ICMS	Inscrição CNPJ	Início das Atividades
90915126-00	44.024.426/0001-50	10/2021

Empresa / Estabelecimento

Nome Empresarial	ANJOS DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
Título do Estabelecimento	
Endereço do Estabelecimento	AV 7 DE SETEMBRO, 49, SL A - JARDIM DA GLORIA - CEP 87047-130 FONE: (44) 9933-2544
Município de Instalação	MARINGA - PR, DESDE 10/2021 (Estabelecimento Matriz)

Qualificação

Situação Atual	ATIVO - REGIME NORMAL / NORMAL - DIA 12 DO MES+1, DESDE 06/2022
Natureza Jurídica	206-2 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LTDA
Atividade Econômica Principal do Estabelecimento	4729-6/99 - COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE
Atividade(s) Econômica(s) Secundária(s) do Estabelecimento	4721-1/03 - COMERCIO VAREJISTA DE LATICINIOS E FRIOS 4722-9/01 - COMERCIO VAREJISTA DE CARNES - ACOUGUES 4789-0/05 - COMERCIO VAREJISTA DE PRODUTOS SANEANTES DOMISSANITARIOS 6810-2/02 - ALUGUEL DE IMOVEIS PROPRIOS

Quadro Societário

Tipo	Inscrição	Nome Completo / Nome Empresarial	Qualificação
CPF	070.141.959-80	CRISTIANO APARECIDO DA SILVA	SÓCIO-ADMINISTRADOR

Este CICAD tem validade até 24/04/2025.

Os dados cadastrais deste estabelecimento poderão ser confirmados via Internet www.fazenda.pr.gov.br



Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

CAD/ICMS Nº 90915126-00

Emitido Eletronicamente via Internet
25/03/2025 10:14:05



Dados transmitidos de forma segura
Tecnologia CELEPAR



ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjodistribuidora.vendas@gmail.com

ANEXO 06

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

(Processo Administrativo nº 28/2025)

REGISTRO DE PREÇOS

DECLARAÇÃO

Declaro, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 06/2025, instaurada pela Prefeitura Municipal de Mandaguçu, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

Maringá 25 de Março de 2025

Cristiano Aparecido da Silva

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ nº 44.024.426/0001-50
CRISTIANO APARECIDO DA SILVA
RG nº 9.611.468-0
CPF nº 070.141.959-80



ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjodistribuidora.vendas@gmail.com

ANEXO 07

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
(Processo Administrativo nº 28/2025)

DECLARAÇÃO

Declaro, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Maringá 25 de Março de 2025

Cristiano Aparecido da Silva

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA,
CNPJ nº 44.024.426/0001-50
CRISTIANO APARECIDO DA SILVA
RG nº 9.611.468-0
CPF nº 070.141.959-80



ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com

ANEXO 08

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
(Processo Administrativo nº 28/2025)

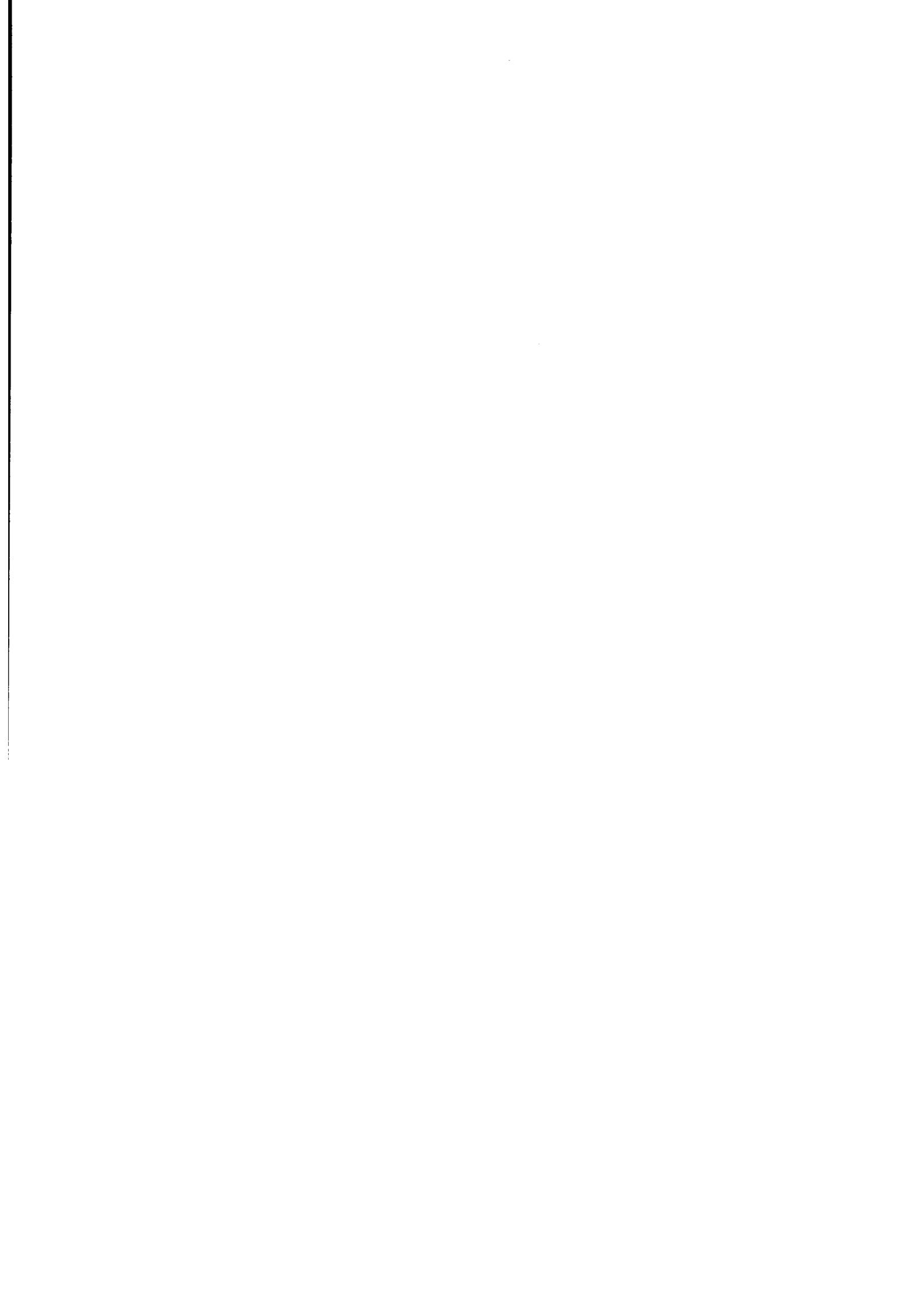
DECLARAÇÃO

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

Maringá 25 de Março de 2025

CRISTIANO APARECIDO DA SILVA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA,
CNPJ nº 44.024.426/0001-50
CRISTIANO APARECIDO DA SILVA
RG nº 9.611.468-0
CPF nº 070.141.959-80





ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ – PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com

ANEXO 09

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

(Processo Administrativo nº 28/2025)

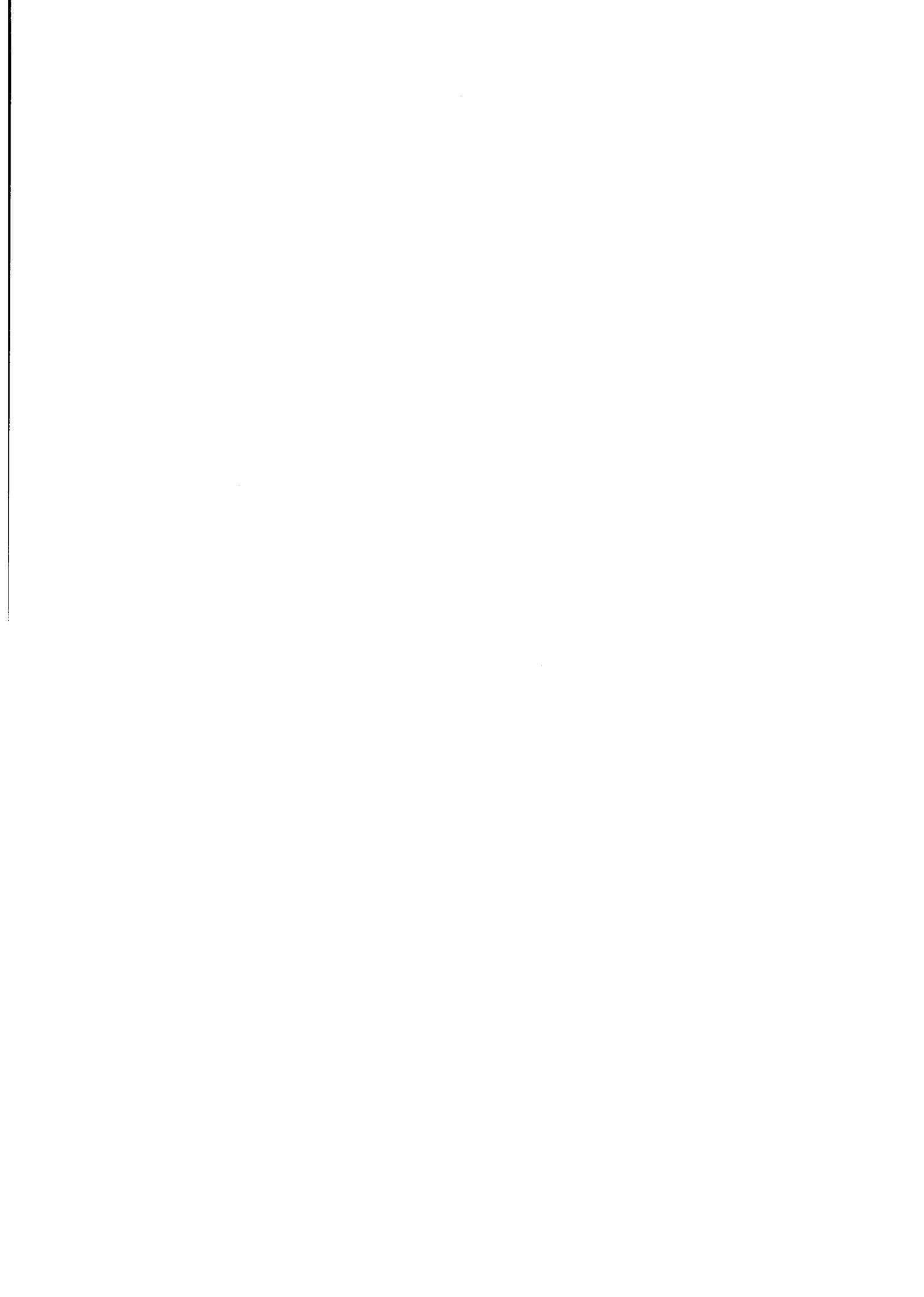
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão 01/2024, da Prefeitura Municipal de Mandaguacu, que a empresa **ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ nº 44.024.426/0001-50 por intermédio de seu representante legal o Sr. **CRISTIANO APARECIDO DA SILVA** portador da carteira de identidade nº 9.611.468-0 e do CPF nº 070.141.959-80, sediada Av. 7 de Setembro 49 A, Jardim da Gloria, Maringá – PR, tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

Maringá 25 de Março de 2025

CRISTIANO APARECIDO DA SILVA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA,
CNPJ nº 44.024.426/0001-50
CRISTIANO APARECIDO DA SILVA
RG nº 9.611.468-0
CPF nº 070.141.959-80





ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com

ANEXO 10

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
(Processo Administrativo nº 28/2025)

DECLARAÇÃO

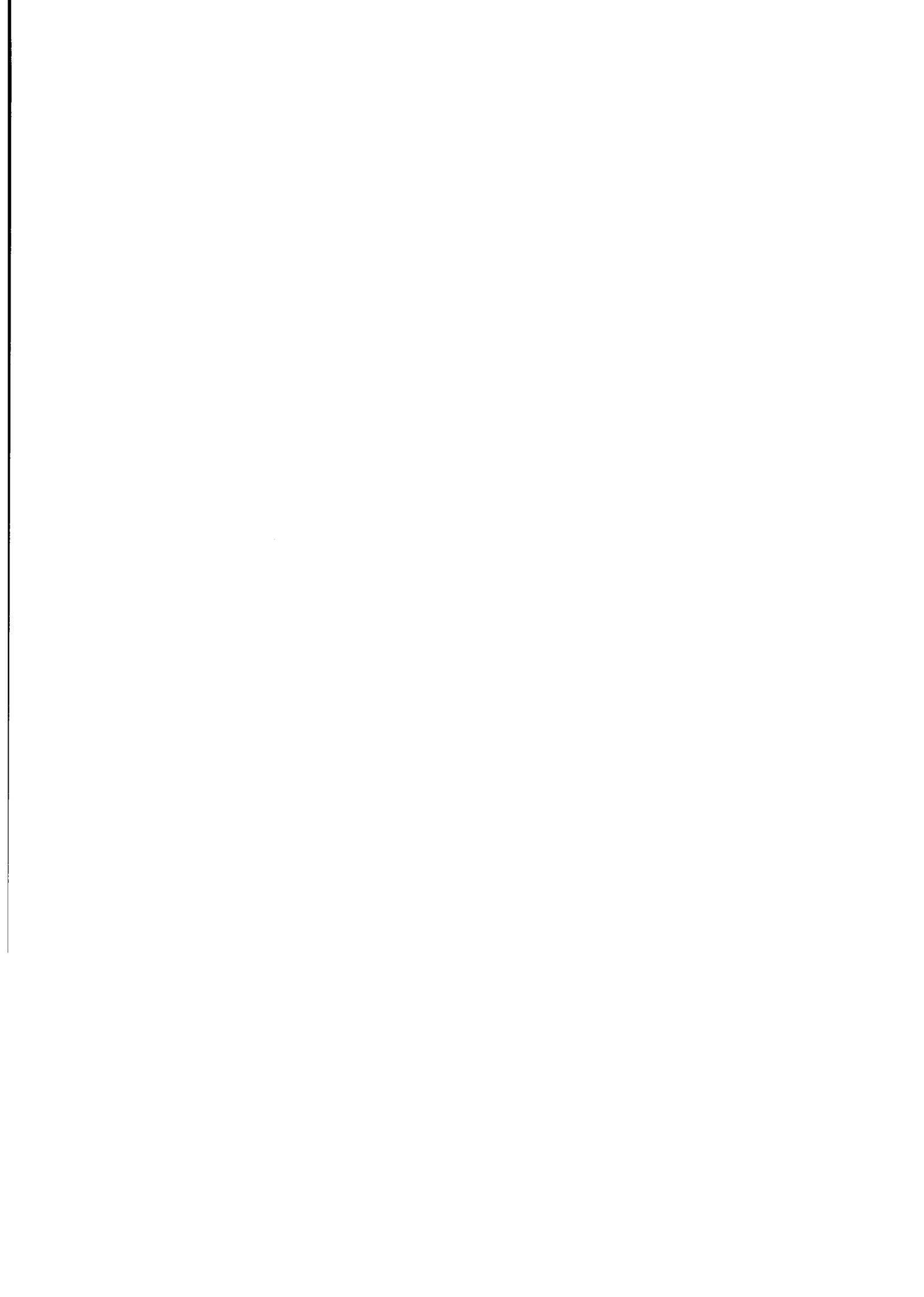
Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 06/2025, instaurado pelo Município de Mandaguaçu, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Maringá 25 de Março de 2025

Cristiano Aparecido da Silva

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA,
CNPJ nº 44.024.426/0001-50
CRISTIANO APARECIDO DA SILVA
RG nº 9.611.468-0
CPF nº 070.141.959-80





ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ – PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com;

ANEXO 12

DECLARAÇÃO ANTIFRAUDE E DA CORRUPÇÃO

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 44.024.426/0001-50 por intermédio de seu representante legal o Sr. CRISTIANO APARECIDO DA SILVA portador da carteira de identidade nº9.611.468-0 e do CPF nº 070.141.959-80, sediada Av. 7 de Setembro 49 A, Jardim da Gloria, Maringá – PR, vem em atenção ao edital do Pregão n. 01/2024, declarar, sob as penalidades cabíveis que tem ciência do seguinte:

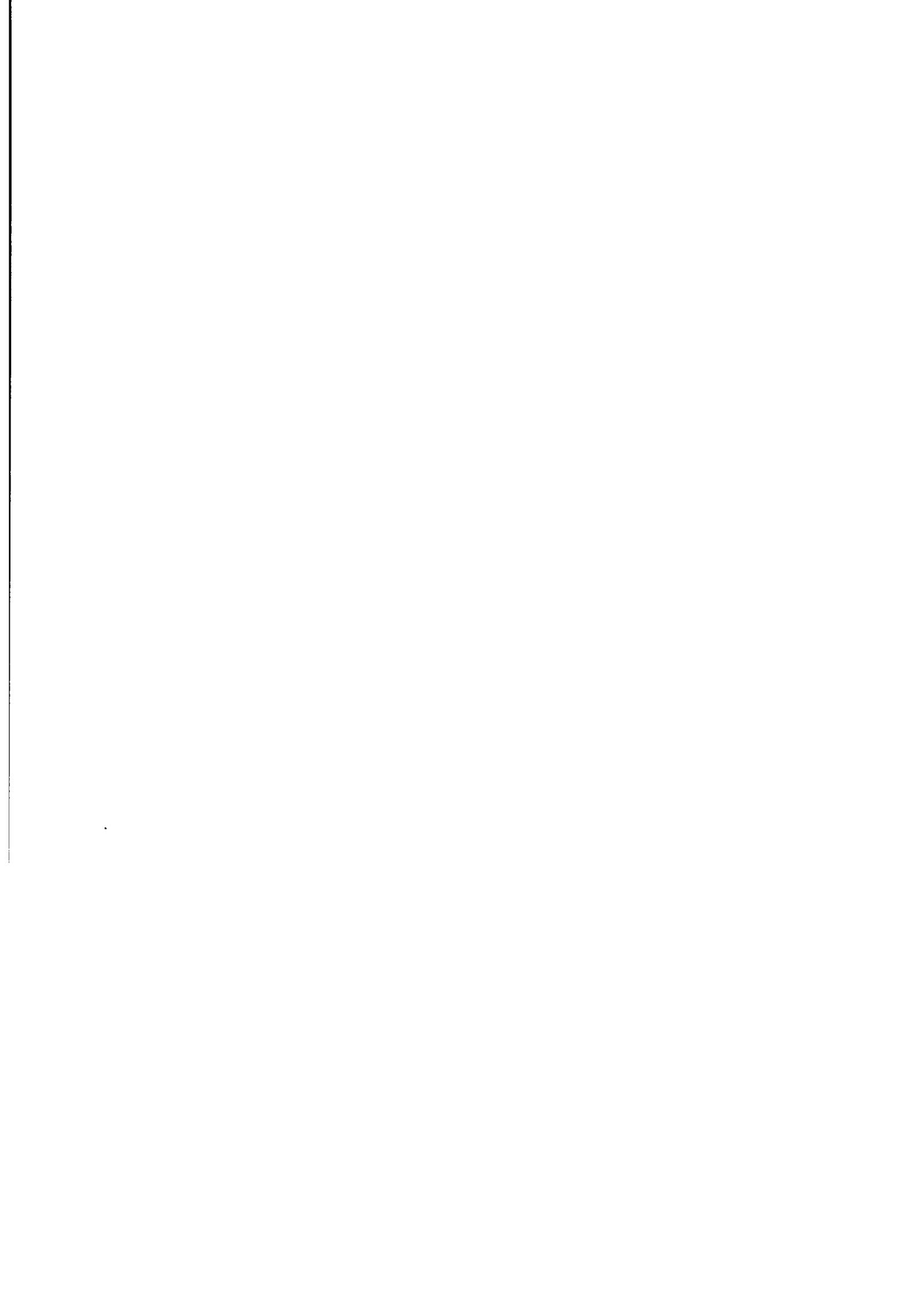
I- Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se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

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) "prática colusiva": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes o prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em outro processo licitatório ou afetar a execução do contrato;
- e) "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; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção;

II - 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, coercivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

III - Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o





ANJO'S DISTRIBUIDORA

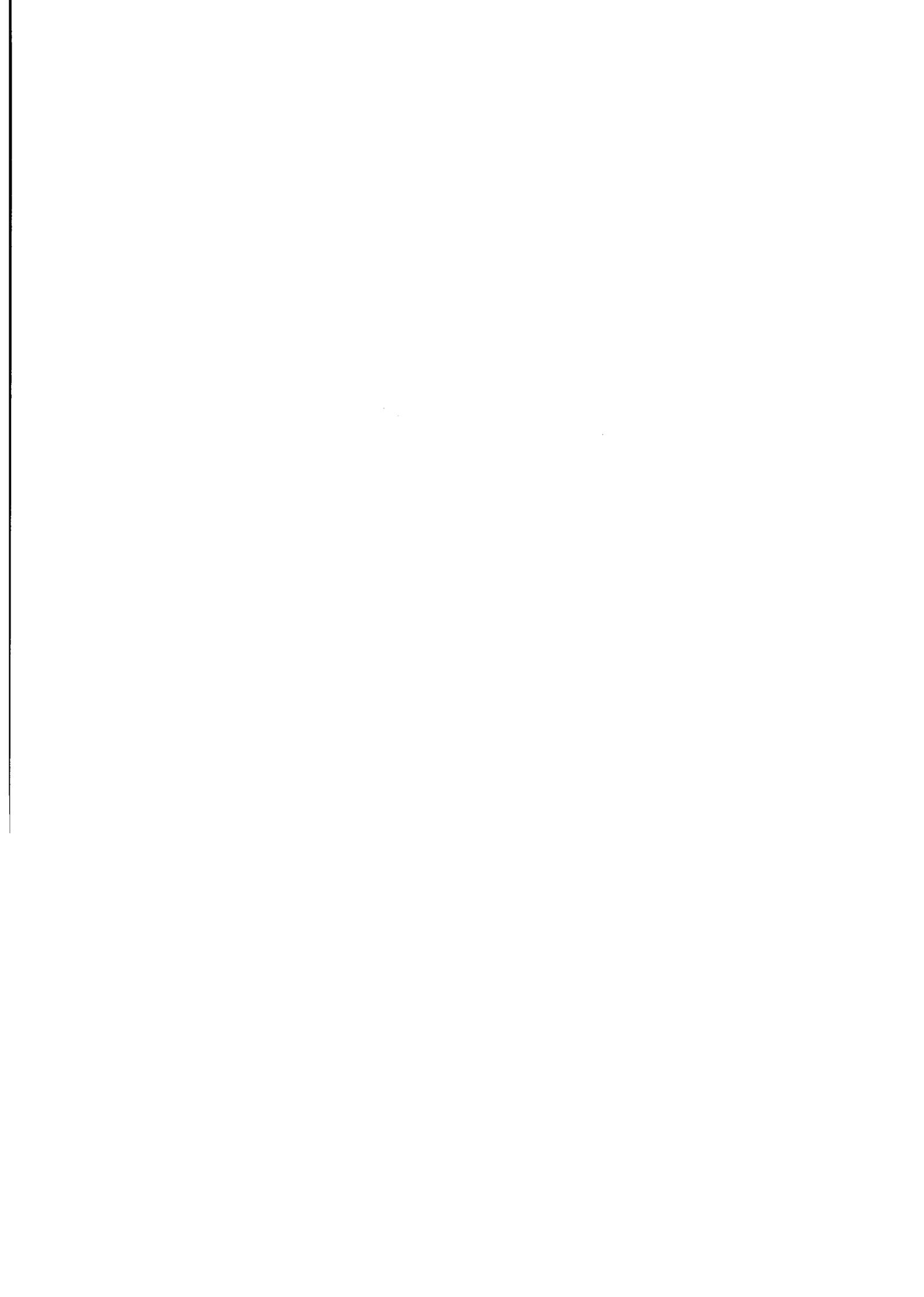
ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com

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.

Maringá 25 de Março de 2025

Cristiano Aparecido da Silva

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA,
CNPJ nº 44.024.426/0001-50
CRISTIANO APARECIDO DA SILVA
RG nº 9.611.468-0
CPF nº 070.141.959-80





ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ – PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com;

ANEXO 02

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

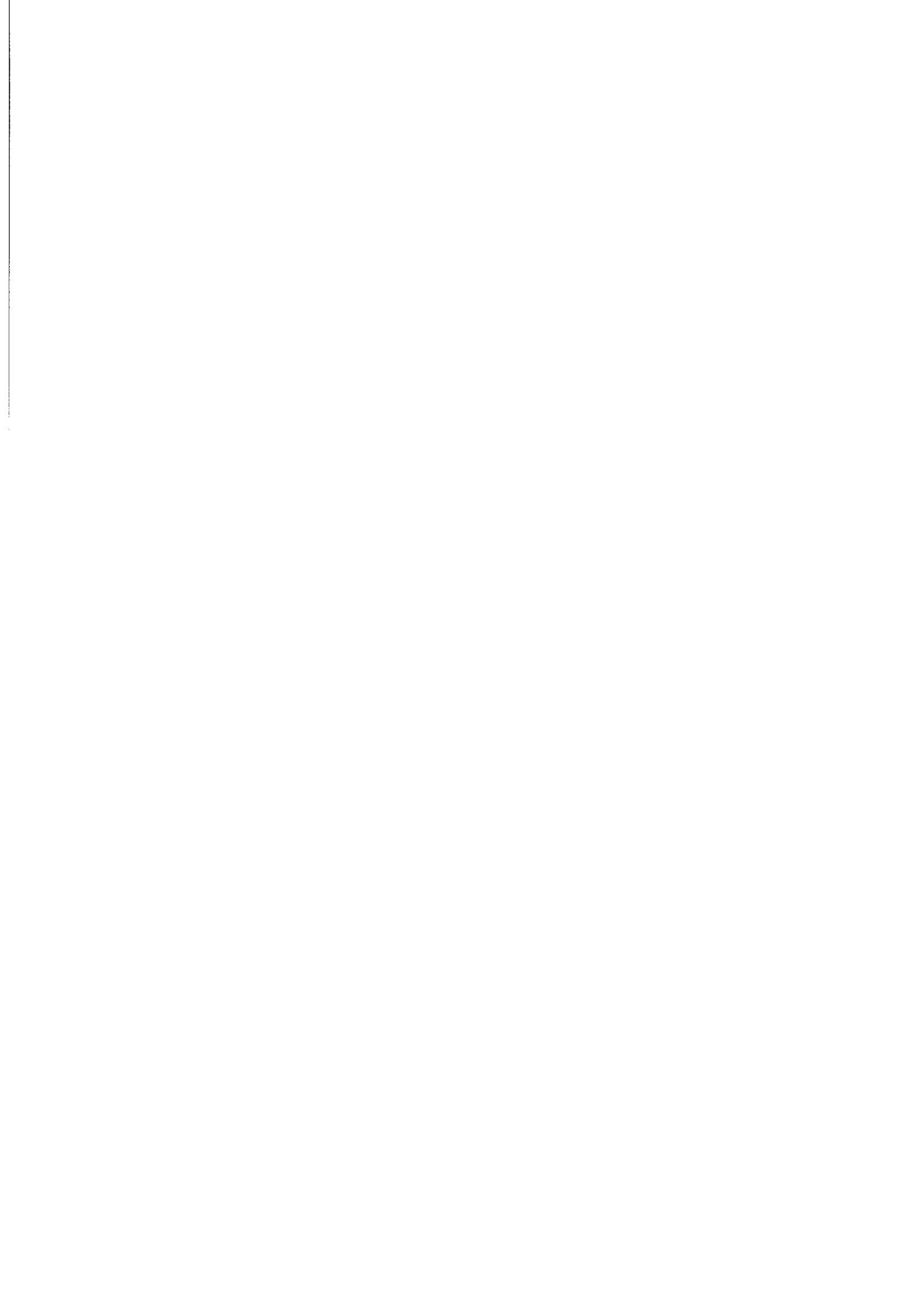
(Processo Administrativo nº 28/2025)

PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA

Pregão Eletrônico n. **06/2024**

OBJETO: Fornecimento de carnes para o preparo da merenda escolar da Rede de Ensino Municipal de Mandaguaçu

LOTE	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE	MARCA	VL UNIT.	TOTAL ITEM
2	<p>**FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.</p> <p>**FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens</p>	1430	Kilogramas	C VALE	16,78	23.995,40
3	<p>**SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS: classificação/ características gerais: sem osso e sem pele,</p>	3900	Kilogramas	LAR	17	66.300,00

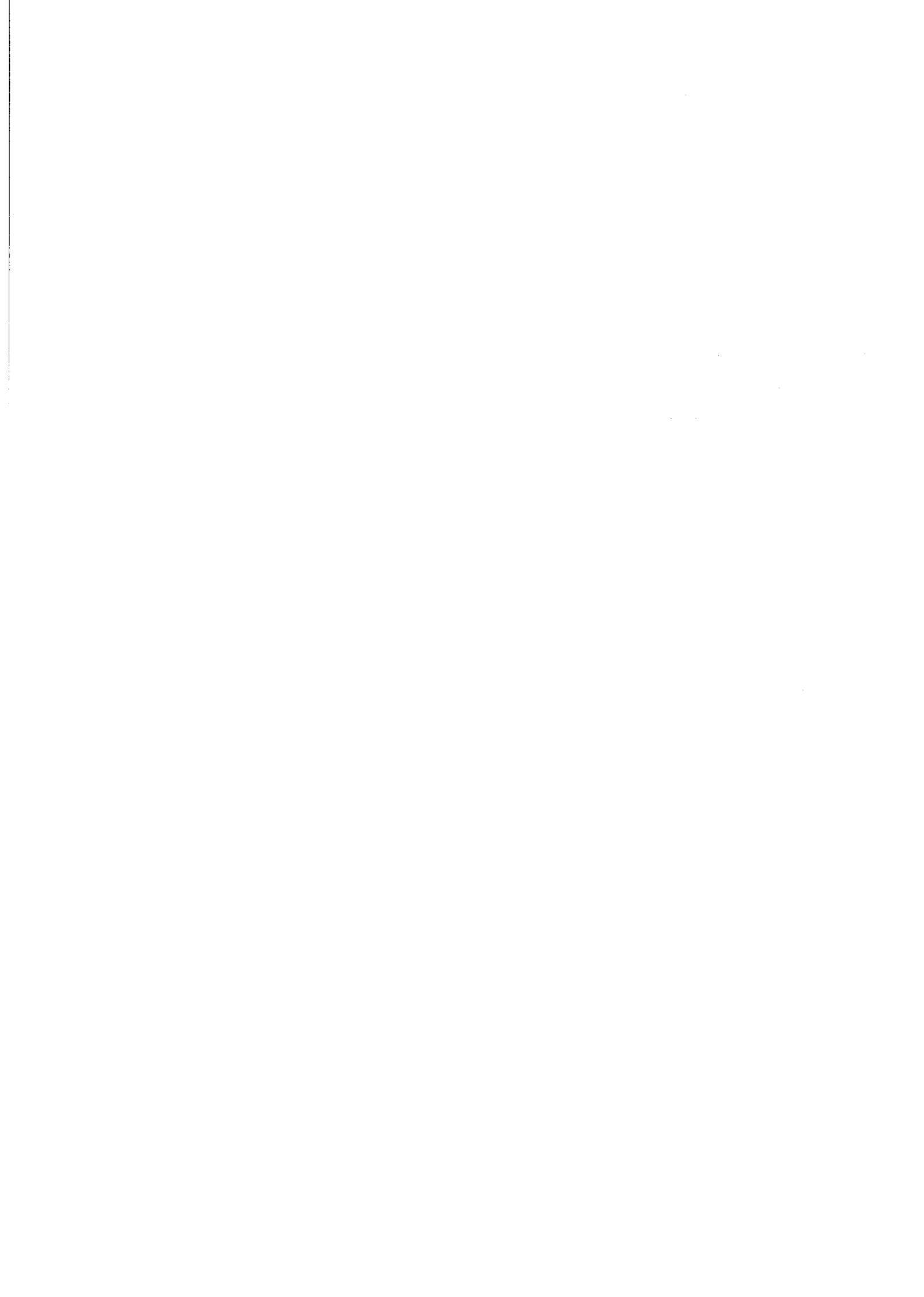




ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com

	<p>manipulado em condicoes higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18Â°C ou inferior. Embalagem: o produto devera estar acondicionado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundaria devera ser em caixa de papelao devidamente lacrada. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservacao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte: veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS: classificacao/ caracteristicas gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condicoes higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18Â°C ou inferior. Embalagem: o produto devera estar acondicionado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundaria devera ser em caixa de papelao devidamente lacrada. Rotulo: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservacao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte: veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.</p>					
7	<p>**FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria:</p>	500	Kilogramas	MABI FOODS	37,65	18.825,00





ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjodistribuidora.vendas@gmail.com

	<p>embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundari</p>					
8	<p>**LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nÂ° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente e apresentar o numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de fabricacao e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados. **LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nÂ° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao</p>	1500	Kilogramas	SULITA	16	24.000,00
10	<p>**ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descricao do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; devera sofrer processo de congelamento rapido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, devera ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coaguios, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislacao Vigente em relacao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricacao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre .1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico; embalagem secundaria de papelao devidamente identificadas com o</p>	4290	Kilogramas	C VALE	16,78	71.986,20



ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com

	<p>peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem agua ou gelo e sem rachaduras ou furos. Devera constar o prazo de vencimento, tipo de carne, n.º do registro no ministerio da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria numero 1428. Transporte O produto devera ser transportado em veiculos proprios (caminhao-bau) refrigerado.**ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descricao do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; devera sofrer processo de congelamento rapido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, devera ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coagulos, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislacao Vigente em relacao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricacao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico; embalagem secundaria</p> <p>**ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n.º 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n.º 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar</p>					
13		1500	Kilogramas	MABI FOODS	37,65	56.475,00
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						261.581,60



ANJO'S DISTRIBUIDORA

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 44.024.426/0001-50
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 90915126-00
AV. 7 DE SETEMBRO 49 A
JARDIM DA GLORIA
TELEFONE: (44) 9933-2544
MARINGÁ - PR - CEP: 87047-130
EMAIL: anjosdistribuidora.vendas@gmail.com

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de entrega: conforme edital.

Local de entrega: conforme edital.

Declaro, sob as penas da lei, que o produto ofertado atende todas as especificações exigidas no Edital e seus anexos.

Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos pela proponente na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, despesas administrativas, seguro, frete, descarga e lucro.

Maringá 25 de Março de 2025

Cristiano Aparecido da Silva

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA,
CNPJ nº 44.024.426/0001-50
CRISTIANO APARECIDO DA SILVA
RG nº 9.611.468-0
CPF nº 070.141.959-80



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 27.487.615/0001-40 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 07/04/2017	
NOME EMPRESARIAL AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES		PORTE ME	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 10.13-9-01 - Fabricação de produtos de carne			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.33-8-01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos 46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados 46.34-6-02 - Comércio atacadista de aves abatidas e derivados 46.34-6-03 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar 46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares 46.37-1-99 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral 47.21-1-03 - Comércio varejista de laticínios e frios			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-2 - Sociedade Empresária Limitada			
LOGRADOURO AV NOVA AURORA	NÚMERO 1490	COMPLEMENTO *****	
CEP 87.114-623	BAIRRO/DISTRITO JARDIM NOVA INDEPENDENCIA	MUNICÍPIO SARANDI	UF PR
ENDEREÇO ELETRÔNICO		TELEFONE (44) 3026-6080	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 07/04/2017	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia 24/03/2025 às 06:39:52 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



MUNICIPIO DE SARANDI

Estado do Paraná

SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA

Departamento de Tributos Municipais
Divisão de Tributos imobiliários

ALVARÁ DE LICENÇA Nº

16072 / 2017

REGIME FISCAL: LUCRO PRESUMIDO.

A Prefeitura do Município de Sarandi, conforme requerimento sob Protocolo N.º 5118 de 2017 concede licença a:

Nome / Razão Social **CNPJ/CPF: 27.487.615/0001-40**
AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

Contribuinte 73224	Data Abertura 08/06/2017	Cad. Econ. de Contribuinte 6110946	Area m2 200,60
-----------------------	-----------------------------	---------------------------------------	-------------------

Localização:
AVENIDA: NOVA AURORA, 1490 Lote: 15 Quadra: 26
Bairro: JARDIM AURORA Cidade: Sarandi CEP: 87114-623

Ramo de Atividade Principal: C.M.A.E: 25

1013901	Fabricação de produtos de carne
4633801	Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos
4634601	Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
4634602	Comércio atacadista de aves abatidas e derivados
4634603	Comércio atacadista de pescados e frutos do mar
4637104	Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
4637199	Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
4639701	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
4721103	Comércio varejista de laticínios e frios

Lei Complementar Municipal Nº 409/2022 de Posturas, do Plano Diretor, em seu Art. 183, estabelece que: "Para efeito de Fiscalização, o proprietário do estabelecimento licenciado colocará o alvará de localização em lugar visível e o exibirá a autoridade competente sempre que esta exigir".

Atividade licenciada para funcionar:
DIAS ÚTEIS: 8H ÀS 22H/DOM. E FER.: 8H ÀS 13H

Lei Complementar 215/2009, Artigo 236.

ESTE ALVARÁ DE LICENÇA TEM VALIDADE ATÉ: 10/08/2025

Sarandi, 08 de agosto de 2024.

Ana Maria Sordi
CPF: 827.331.809-59
Coord. de Fisc. e Alvará
Decreto: 1536/2023

ORIENTAÇÕES

1 - RENOVAÇÃO DE LICENÇA

- a. O presente ALVARÁ, fica sujeito à RENOVAÇÃO, sob pena de Interdição do estabelecimento.
b. Nos casos de: Encerramento, Alteração, inclusão ou Exclusão de Ramo, Inclusão ou Exclusão de Área, Mudança de Endereço, Inclusão ou Exclusão de Sócio e Alteração de Razão Social, o contribuinte deverá imediatamente requerer tais alterações à Prefeitura.

- 2 - EVITE: multas, auditorias, fiscalização especial e outros aborrecimentos mantendo em dia sua situação perante a fisco.
(Futuramente você precisará das certidões para fins de aposentadoria, auxílios, pensões, etc. Zele pelo seu futuro.)



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Certidão n°: 16688852/2025

Expedição: 24/03/2025, às 06:46:34

Validade: 20/09/2025 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o n° **27.487.615/0001-40**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI
EIRELI INSTRUMENTO DE CONSTITUIÇÃO

ANGELITA ALDANA DA SILVA, brasileira, maior, empresária, natural de São Paulo – SP, nascida em 06/10/1980, solteira, residente e domiciliada em Maringá – PR, sito à Rua Procópio Ferreira nº. 603, Jardim América, CEP 87045-420, portadora do documento de identidade RG nº. 291067955 SESP-SP, CPF nº. 034.693.119-35 e da carteira nacional de habilitação – CNH nº. 01688342237 – DETRAN/PR expedida em 01/07/2016, constitui uma EIRELI (Empresa Individual de Responsabilidade Limitada), mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: A empresa girará sob o nome empresarial de **AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI** e terá sede e domicílio na Avenida Nova Aurora, nº.1490, Jardim Nova Independência, CEP 87114-623, Sarandi-PR.

CLÁUSULA SEGUNDA: O capital social será de R\$ 100.000,00 (Cem Mil Reais) divididos em 100.000 (Cem Mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, que serão integralizados neste ato em moeda corrente do país pela titular **ANGELITA ALDANA DA SILVA**.

CLÁUSULA TERCEIRA: O objeto social da EIRELI será de indústria, distribuidora e comércio atacadista de embutidos de carnes e derivados, desossa de carnes bovinas e suínas, aves abatidas e derivados, peixes e frutos do mar, comércio atacadista de: produtos alimentícios, frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos, produtos de padaria, tais como pão, bolo e biscoitos, laticínios e frios, copos descartáveis e cesta básica.

CLÁUSULA QUARTA: A EIRELI iniciará suas atividades na data de registro deste instrumento e seu prazo de duração é indeterminado.

CLÁUSULA QUINTA: A responsabilidade do titular é restrita ao valor de suas quotas, respondendo ainda pela integralização do capital social.

CLÁUSULA SEXTA: A administração da EIRELI caberá ao Titular **ANGELITA ALDANA DA SILVA** com os poderes e atribuições de gerir e administrar os negócios da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, com assinatura individual, representá-la ativa e passivamente, judicial e extrajudicial, perante órgãos públicos, instituições financeiras,

Folha 1 de 3



CERTIFICO O REGISTRO EM 07/04/2017 10:19 SOB Nº 41600552857.
PROTOCOLO: 171684710 DE 06/04/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
11701322273. NIRE: 41600552857.

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI

Libertad Bogus
SECRETÁRIA-GERAL
CURITIBA, 07/04/2017
www.empresafacil.pr.gov.br

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI
EIRELI INSTRUMENTO DE CONSTITUIÇÃO

entidades privadas e terceiros em geral, bem como praticar todos os demais atos necessários à concessão dos objetivos ou à defesa dos interesses e direitos da sociedade.

§ 1º. A administradora tem poderes para comprar, vender, ceder, doar, compromissar, transferir, anuir, onerar, a quem quiser, pelo preço e condições que convencionar e suas eventuais retificações, bens móveis e imóveis, podendo, para tanto, assinar quaisquer tipos de escrituras públicas ou contratos.

§ 2º. Faculta-se a administradora, atuando isoladamente, constituir, em nome da sociedade, procuradores para período determinado, devendo o instrumento de mandato especificar os atos e operações a serem praticados.

§ 3º - Poderão ser designados administradores não titular, na forma prevista no art.º 1.061 da lei 10.406/2002.

CLÁUSULA SÉTIMA: A titular da EIRELI declara, sob as penas da lei, que não participa de nenhuma outra empresa dessa modalidade.

CLÁUSULA OITAVA: Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, a administradora prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo a empresário, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apuradas.

CLÁUSULA NONA: A EIRELI poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante deliberação assinada pelo titular.

CLÁUSULA DÉCIMA: O empresário poderá fixar uma retirada mensal, a título de "pro labore", observadas as disposições regulamentares pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: Falecendo ou interdito a titular da EIRELI, a empresa continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes, o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base na situação patrimonial da empresa, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado.

Folha 2 de 3



CERTIFICO O REGISTRO EM 07/04/2017 10:19 SOB Nº 41600552857.
PROTOCOLO: 171684710 DE 06/04/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
11701322273. NIRE: 41600552857.

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI

Libertad Bogus
SECRETÁRIA-GERAL
CURITIBA, 07/04/2017
www.empresafacil.pr.gov.br

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI
EIRELI INSTRUMENTO DE CONSTITUIÇÃO

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a EIRELI se resolva em relação a seu titular.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: A Administradora declara, sob as penas da lei, de que não está impedido de exercer a administração da empresa, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Fica eleito o foro de Sarandi-PR para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, por estar assim justo e contratado, lavra data e assina o presente instrumento particular de constituição de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, EIRELI, em 01 (uma) via, obrigando-se fielmente por si e seu herdeiro a cumpri-los em todos os seus termos.

Sarandi - PR, 03 de abril de 2017.



ANGELITA ALDANA DA SILVA

Folha 3 de 3



CERTIFICO O REGISTRO EM 07/04/2017 10:19 SOB Nº 41600552857.
PROTOCOLO: 171684710 DE 06/04/2017. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO:
11701322273. NIRE: 41600552857.
AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI

Libertad Bogus
SECRETÁRIA-GERAL
CURITIBA, 07/04/2017
www.empresafacil.pr.gov.br

CONTRATO DE LOCAÇÃO DE AUTOMÓVEL DE PRAZO DETERMINADO

IDENTIFICAÇÃO DAS PARTES CONTRATANTES

LOCADORA: AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME, com sede em Sarandi, na Avenida Nova Aurora, 1490, bairro Jardim Nova Independência, Cep: 87.114-623, no Estado Paraná, inscrita no C.N.P.J. sob o nº 27.487.615/0001-40, e no Cadastro Estadual sob o nº 90756875-05, neste ato representada pela sua diretora **Sra. Angelita Aldana da Silva**, brasileira, Carteira de Identidade nº 291067955 SESP/SP, C.P.F. nº 034.693.119-35, residente e domiciliado na Rua Procópio Ferreira, nº 603, Jardim América, CEP: 87045-420, Maringá, no Estado Paraná;

LOCATÁRIO: C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME, inscrita no CNPJ nº 10.740.072/0001-29, por intermédio de seu representante legal o **Sr. Cristian Marcos Maia da Silva**, portador da carteira de identidade nº 5.263.724-4 SSP/PR e do CPF nº 864.249.209-00, com sede na cidade de Maringá, Estado Paraná, à Avenida dos Palmares, 443, Jardim Liberdade, Maringá/PR.

As partes acima identificadas têm, entre si, justo e acertado o presente Contrato de Locação de Automóvel de Prazo Determinado, que se regerá pelas cláusulas seguintes e pelas condições descritas no presente.

DO OBJETO DO CONTRATO

Cláusula 1ª. O presente contrato tem como OBJETO a locação do veículo marca Ford, modelo F350 G, ano 2010/2011, cor PLATA, placa ATR5I61 CAMIONETE CARGA FECHADA/REFRIGERADA PARA TRANSPORTE DE CARGA FRIGORIFICADA, de propriedade da **LOCADORA**.

DO USO

Cláusula 2ª. O automóvel, objeto deste contrato, será utilizado exclusivamente pelo **LOCATÁRIO**, não sendo permitido o seu uso por terceiros sob pena de rescisão contratual e o pagamento da multa prevista na Cláusula 9ª.

DO PREÇO

Cláusula 3ª. Preço Total da Locação: R\$ 100.000,00 (cem mil reais)

3.1.1 - Nos preços acima estão inclusos:

Franquia de 5000 Km/Mês/Veículo;



3.1.2 - Nos preços acima não estão inclusos:

- . Combustível;
- . Manutenção preventiva e corretiva.

DO REAJUSTE:

Cláusula 4ª. O preço mensal será reajustado mensalmente, todo dia 1. (primeiro) de cada mês, de acordo com a fórmula:

$P = P_o \times I$, onde:

—

I_o

P = Preço reajustado;

P_o = Preço Inicial;

I = IGP-M (Índice Geral de Preços - Mercado), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, referente ao mês anterior ao do reajustamento;

I_o = Idem Índice I, referente ao mês anterior ao da apresentação da proposta.

DO FATURAMENTO E PAGAMENTO:

Cláusula 5ª. A Fatura e Duplicata serão emitidas mensalmente até o 5. (quinto) dia útil subsequente a data de abertura do Contrato.

5.1 - O pagamento deverá ser efetuado até o 30. (trigésimo) dia subsequente a data de abertura do Contrato.

5.2 - Na ocorrência de atrasos no pagamento, deverá ser pago a LOCADORA, o valor da fatura acrescido de multa moratória, a razão de 10% (dez por cento), juros de 12% (doze por cento) ao ano e correção monetária com base em índices determinados pelo Governo Federal.

DA DEVOLUÇÃO

Cláusula 6ª. O **LOCATÁRIO** deverá devolver o automóvel à **LOCADORA** nas mesmas condições em que estava quando o recebeu, ou seja, em perfeitas condições de uso, respondendo pelos danos ou prejuízos causados.

DO PRAZO

Cláusula 7ª. A presente locação terá o lapso temporal de validade de (730) dias, iniciando no dia 02/12/2024 e terminando no dia 02/12/2026, data na qual o automóvel deverá ser devolvido.

Cláusula 8ª. Se o **LOCATÁRIO** não restituir o automóvel na data estipulada, deverá pagar, enquanto detiver em seu poder, o aluguel que a **LOCADORA** arbitrar, e responderá pelo dano, que o automóvel venha a sofrer mesmo se proveniente de caso fortuito.

DA RESCISÃO

Cláusula 9ª. É assegurado às partes a rescisão do presente contrato a qualquer momento, desde que haja comunicação à outra parte com antecedência mínima de 30 dias.

Cláusula 10ª. O descumprimento de qualquer das cláusulas por parte dos contratantes ensejará a rescisão deste instrumento e o devido pagamento de multa, pela parte inadimplente no valor de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais).

DO FORO

Cláusula 11ª. Para dirimir quaisquer controvérsias oriundas do CONTRATO, as partes elegem o foro da comarca de Maringá;

Por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento, em duas vias de igual teor.

Maringá, 02 de dezembro de 2024.

LOCADORA:

ANGELITA ALDANA
DA
SILVA:03469311935

Assinado de forma digital por
ANGELITA ALDANA DA
SILVA:03469311935
Dados: 2025.01.31 15:30:49
-03'00'

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

Angelita Aldana da Silva
RG: 291067955 SESP/SP
CPF: 034.693.119-35
Proprietária

LOCATÁRIO:

CRISTIAN MARCOS
MAIA DA
SILVA:86424920900

Assinado de forma digital
por CRISTIAN MARCOS MAIA
DA SILVA:86424920900
Dados: 2025.01.31 15:33:00
-03'00'

C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA - ME

Cristian Marcos Maia da Silva
RG: 5.263.724-4 SSP/PR
CPF: 864.249.209-00
Sócio Administrador

Nota:

1. A Locação de Coisas rege-se pelo previsto nos Arts. 1188 a 1215, do Código Civil.
2. Art. 1192 do Código Civil.
3. Art. 1196 do Código Civil.



AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

DECLARAÇÃO

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ/MF Nº 27.487.615/0001-40

Avenida Nova Aurora, 1490 - Jd. Nova Independência - Sarandi/PR

- a) Declaro, que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.
- b) Declaro sob as penas da lei, de que até a data de realização desta licitação inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- c) Declaro de que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.
- d) Declaro de que a proposta apresentada para essa licitação foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa Nº 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.
- e) Declaro de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.
- f) Declaro que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- g) Declaro sob as penas da Lei acerca do cumprimento da cota de aprendizagem instruída no art. 429 da CLT.
- h) Declaro, que a empresa é microempresa nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4.º do artigo 3.º da Lei Complementar n. 123/2006.

Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

ANGELITA ALDANA
DA
SILVA:03469311935

Assinado de forma digital por
ANGELITA ALDANA DA
SILVA:03469311935
Dados: 2025.03.24 13:57:44 -03'00'

Sarandi, 24 de março de 2025.

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

ANGELITA ALDANA DA SILVA

RG: 291067955 SESP/SP

CPF: 034.693.119-35

Proprietária



Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

Certidão Negativa
de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual
Nº 036341819-43

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: **27.487.615/0001-40**
Nome: **AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA**

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 22/07/2025 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet
www.fazenda.pr.gov.br



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA
CNPJ: 27.487.615/0001-40

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 17:02:04 do dia 07/11/2024 <hora e data de Brasília>.

Válida até 06/05/2025.

Código de controle da certidão: **714E.A7A4.9AC9.6FD6**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Voltar

Imprimir



Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 27.487.615/0001-40
Razão Social: AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI M
Endereço: AV NOVA AURORA 1490 / JD NOVA INDEPENDENC / SARANDI / PR / 87114-623

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 14/03/2025 a 12/04/2025

Certificação Número: 2025031407414931329943

Informação obtida em 24/03/2025 06:45:47

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

PODER JUDICIÁRIO

Comarca de Maringá - Estado do Paraná

CARTÓRIO DISTRIBUIDOR E ANEXOS

Praça Des. Franco Ferreira da Costa , s/n - CEP 87.013-900 - Telefone: (44) 3029-8871

Site: www.distribuidormaringa.com.br - Email: certidaodistribuidormga@gmail.com

CERTIDÃO NEGATIVA



Número: 202503240912200199341

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada no endereço <http://www.distribuidormaringa.com.br>

**** RUBENS AUGUSTO MONTEIRO WEFFORT ****, Distribuidor e anexos da Comarca de Maringá, Estado do Paraná, etc...

C E R T I F I C A, a pedido verbal de parte interessada, que revendo em o Cartório a seu cargo, os livros de registro e distribuição de feitos CÍVEIS, nos mesmos constatou a INEXISTÊNCIA, de quaisquer pedidos de FALÊNCIA, CONCORDATAS E RECUPERAÇÃO JUDICIAL e EXTRAJUDICIAL (Lei nº 11.101/2005) contra:

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Observações:

Não Há.

**** Buscas Efetuadas nos Últimos 20 anos.*

**** A certidão em nome de PESSOA JURÍDICA considera os processos referentes à matriz e filiais.*

**** Esta CERTIDÃO não aponta, ordinariamente, os processos em que a pessoa cujo nome foi pesquisado figura como Autor(a).*

***** CERTIDÃO EMITIDA POR PROCESSO ELETRÔNICO COM BASE NA LEI 11.419 DE 19.12.2006. *****

***** EMOLUMENTOS -> VALOR DA CERTIDÃO: R\$ 45,38 = 164 VRC - R\$ 0,91 = ISSQN 2% *****

O referido é verdade e dá fé.

Maringá, segunda-feira, 24 de março de 2025.

CARTÓRIO DISTRIBUIDOR E ANEXOS DE MARINGÁ/PR
assinado digitalmente



Luiz Henrique Rosário <lhenriquerosario@gmail.com>

Solicitação de Falência e Concordata

Certidão Distribuidor Sarandi <distribuidorsarandi@gmail.com>
Para: Luiz Henrique Rosário <lhenriquerosario@gmail.com>

21 de março de 2025 às 16:46

Boa Tarde!

Informamos que, após a implantação da Vara Regional especializada em Falência e Concordata, a referida certidão não está mais sendo emitida por esta serventia, isso conforme OC 74/2024, Decreto Judiciário n. 402/2024 - DM; Resolução n. 426/2024 - OE; Decreto Judiciário n. 179/2024 - DM.
Isto posto, para obter a certidão, será necessário acessar o site: <https://www.certidaomaringa.com.br/default/index.php>.

Att. Distribuidor de Sarandi

[Texto das mensagens anteriores oculto]



TRIBUNAL DE JUSTIÇA

RESOLUÇÃO N.º 426-OE, de 07 de março de 2024.

Cria Varas Empresariais Regionais para processar e julgar as ações relacionadas ao Direito Empresarial, às recuperações empresariais e falências e as decorrentes da Lei de Arbitragem e altera a Resolução n.º 93, de 12 de agosto de 2013, que estabelece a nomenclatura e competência das varas judiciais no Estado do Paraná.

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO PARANÁ**, por seu colendo **ÓRGÃO ESPECIAL**, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO que a especialização promove significativo aperfeiçoamento da prestação jurisdicional, com notável incremento na qualidade e celeridade;

CONSIDERANDO a necessidade de serem desenvolvidas políticas judiciárias que promovam a efetividade dos serviços judiciários;

CONSIDERANDO que estudos indicam que as varas especializadas em recuperação empresarial e falência são significativamente mais eficientes na condução de processos afetos à matéria do que as varas de competência comum cumulativa;

CONSIDERANDO a Recomendação n.º 56, de 22 de outubro de 2019, do Conselho Nacional de Justiça;

CONSIDERANDO a autonomia dos tribunais de Justiça na organização de suas secretarias e serviços auxiliares e dos juízos que lhes forem vinculados, conforme preceitua o art. 96, inciso I, alínea b, da Constituição da República;

CONSIDERANDO a Recomendação n.º 121, de 3 de novembro de 2021, do Conselho Nacional de Justiça;

CONSIDERANDO ser oportuno e conveniente, ante as consequências sociais e econômicas dos processos de recuperação empresarial e de falência, que as comarcas em locais com maior concentração de empresas e de atividade empresária possuam vara especializada em julgamento de processos que envolvam recuperação empresarial e falência; e

CONSIDERANDO o contido no expediente SEI n.º 0076804-40.2017.8.16.6000:

RESOLVE:

Art. 1º Transforma as seguintes varas judiciais em unidades judiciárias regionalizadas e especializadas no processamento e julgamento de ações relacionadas ao Direito Empresarial, ações falimentares e relativas à recuperação judicial e extrajudicial, bem como as que, por força de lei, devam ter curso no juízo da falência e as decorrentes da Lei de Arbitragem:

I - 4ª Vara Judicial da Comarca de Cascavel que passa a ser denominada 4ª Vara Cível e Empresarial Regional;

II - 24ª e 25ª Varas Judiciais do Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba que passam a ser denominadas, respectivamente, 24ª Vara Cível e Empresarial Regional e 25ª Vara Cível e Empresarial Regional;

III - 27ª e 28ª Varas Judiciais do Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba que passam a ser denominadas, respectivamente, 26ª Vara Cível e Empresarial Regional e 27ª Vara Cível e Empresarial Regional;

IV - 31ª Vara Judicial do Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Londrina que passa a ser denominada 11ª Vara Cível e Empresarial Regional;

V - 3ª Vara Judicial do Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Maringá que passa a ser denominada 3ª Vara Cível e Empresarial Regional; e



VI - 1ª Vara Judicial da Comarca de Ponta Grossa que passa a ser denominada 1ª Vara Cível e Empresarial Regional.

§1º A transformação prevista neste artigo será implementada de forma escalonada, conforme cronograma a ser elaborado pela Presidência.

§2º As Varas Empresariais Regionais terão competência territorial conforme as macrorregiões definidas no Anexo I desta Resolução.

§3º Serão consideradas ações relacionadas ao Direito Empresarial aquelas relativas à matéria prevista no Livro II, Parte Especial, do Código Civil (art. 966 a 1.195) e na Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 (Lei das Sociedades Anônimas), bem como à propriedade industrial e concorrência desleal (tratadas especialmente na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996) e à franquia (Lei nº 8.955, de 15 de dezembro de 1994), de acordo com os assuntos processuais indicados no Anexo II desta Resolução.

§4º A abrangência territorial prevista no §1º não inclui a competência para o cumprimento das cartas precatórias e de ordem da matéria especializada e ações criminais.

Art. 2º As Varas Empresariais Regionais poderão ter a distribuição de processos complementada com o recebimento de processos relativos à matéria estranha à especialização prevista no art. 1º e de competência das Varas Cíveis, preferencialmente feitos relativos à alienação fiduciária, de modo a garantir equidade na carga de trabalho entre os magistrados da comarca sede, mediante ato normativo da Presidência.

§1º A distribuição das Varas Empresariais Regionais será compensada com a das demais Varas Cíveis da mesma comarca, conforme índice de viscosidade e peso a serem definidos em ato da Presidência.

§2º Não se aplicam às medidas de compensação as faixas de valores estabelecidas no Regime de Custas dos atos judiciais.

Art. 3º Não serão redistribuídas para as Varas Cíveis e Empresariais Regionais as ações relativas ao Direito Empresarial e as decorrentes da Lei de Arbitragem em trâmite nas unidades judiciárias das comarcas que compõem as macrorregiões de Cascavel, Curitiba, Londrina, Maringá e Ponta Grossa.

§1º As ações falimentares e as relativas à recuperação judicial e extrajudicial, bem como as que, por força de lei, devam ter curso no juízo da falência em trâmite nas comarcas que compõem as macrorregiões de Cascavel, Curitiba, Londrina, Maringá e Ponta Grossa, serão redistribuídas para as respectivas Varas Cíveis e Empresariais Regionais.

§2º Na macrorregião de Curitiba, a redistribuição de processos prevista no §1º será realizada apenas para a 24ª e a 25ª Vara Judicial, denominadas respectivamente, 24ª e 25ª Vara Cível e Empresarial Regional.

§3º Ato da Presidência definirá o cronograma das redistribuições previstas nos §§ 1º e 2º e as medidas necessárias para que sejam observadas as compensações previstas no art. 2º.

§4º O acervo de processos das Varas Judiciais transformadas por força do art. 1º desta resolução não será redistribuído para outras unidades da comarca.

Art. 4º A Resolução nº 93, de 12 de agosto de 2013, passa a vigorar com as seguintes alterações:

□ Art. 4º

I - processar e julgar as causas relativas à matéria de sua denominação, ressalvada a competência das varas judiciais especializadas;

..... □ (NR)

(...)

□ Art. 4º-A À vara judicial a que atribuída a competência Empresarial compete:

I - processar e julgar as causas relativas à matéria prevista no Livro II, Parte Especial, do Código Civil (art. 966 a 1.195) e na Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 (Lei das Sociedades Anônimas), bem como à propriedade industrial e concorrência desleal (tratadas especialmente na Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996) e à franquia (Lei nº 8.955, de 15 de dezembro de 1994), de acordo com os assuntos processuais indicados no Anexo IV desta Resolução;

II - processar e julgar as falências e as causas relativas à recuperação judicial ou extrajudicial, bem como as que, por força de lei, devam ter curso no juízo da falência; e

III - processar e julgar as ações decorrentes da Lei de Arbitragem. □

□ Art. 91. À 1ª, 2ª, 3ª e 5ª Varas Judiciais, ora e respectivamente denominadas 1ª Vara Cível, 2ª Vara Cível, 3ª Vara Cível e 5ª Vara Cível, é atribuída a competência Cível, cabendo-lhes processar e julgar as causas relativas à matéria de sua denominação, ressalvada a competência das varas judiciais especializadas. □ (NR)



□Art. 91-A. À 4ª Vara Judicial, ora denominada 4ª Vara Cível e Empresarial, é atribuída a competência cível especializada prevista no art. 4º-A desta Resolução, cabendo-lhe processar e julgar as ações de competência da Comarca de Cascavel e das Comarcas de Alto Piquiri, Altônia, Ampére, Assis Chateaubriand, Barracão, Campina da Lagoa, Cantagalo, Capanema, Capitão Leônidas Marques, Catanduvas, Chopinzinho, Corbélia, Coronel Vivida, Dois Vizinhos, Formosa do Oeste, Foz do Iguaçu, Francisco Beltrão, Goioerê, Guaíra, Guaraniaçu, Icaraima, Iporã, Laranjeiras do Sul, Mamborê, Mangueirinha, Marechal Cândido Rondon, Marmeleiro, Matelândia, Medianeira, Nova Aurora, Palotina, Pato Branco, Pérola, Quedas do Iguaçu, Realeza, Salto do Lontra, Santa Helena, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Miguel do Iguaçu, Terra Roxa, Toledo, Ubitatã e Xambê.

Parágrafo único. Além da competência estabelecida no **caput**, para fins de complementação da distribuição, à 4ª Vara Judicial é atribuída a competência cível comum.

(...)

□Art. 131. À 1ª, 2ª, 3ª, 4ª, 5ª, 6ª, 7ª, 8ª, 9ª, 10ª, 11ª, 12ª, 13ª, 14ª, 15ª, 16ª, 17ª, 18ª, 19ª, 20ª, 21ª, 22ª e 23ª Varas Judiciais, ora e respectivamente denominadas 1ª Vara Cível, 2ª Vara Cível, 3ª Vara Cível, 4ª Vara Cível, 5ª Vara Cível, 6ª Vara Cível, 7ª Vara Cível, 8ª Vara Cível, 9ª Vara Cível, 10ª Vara Cível, 11ª Vara Cível, 12ª Vara Cível, 13ª Vara Cível, 14ª Vara Cível, 15ª Vara Cível, 16ª Vara Cível, 17ª Vara Cível, 18ª Vara Cível, 19ª Vara Cível, 20ª Vara Cível, 21ª Vara Cível, 22ª Vara Cível e 23ª Vara Cível, é atribuída a competência Cível, cabendo-lhes processar e julgar as causas relativas à matéria de sua denominação, ressalvada a competência das varas judiciais especializadas. □ (NR)

□Art. 132. À 24ª, 25ª, 27ª e 28ª Varas Judiciais, ora e respectivamente denominadas 24ª Vara Cível e Empresarial Regional, 25ª Vara Cível e Empresarial Regional, 26ª Vara Cível e Empresarial Regional e 27ª Vara Cível e Empresarial Regional, é atribuída a competência cível especializada prevista no art. 4º-A desta Resolução, cabendo-lhes, por distribuição, processar e julgar as ações de competência do Foro Central e dos Foros Regionais de Almirante Tamandaré, Araucária, Campina Grande do Sul, Campo Largo, Colombo, Fazenda Rio Grande, Pinhais, Piraquara, São José dos Pinhais e Quatro Barras da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba e das Comarcas de Antonina, Bocaíuva do Sul, Cerro Azul, Guaratuba, Lapa, Matinhos, Morretes, Paranaguá, Pontal do Paraná, Rio Branco do Sul e Rio Negro.

Parágrafo único. Além da competência estabelecida no **caput**, para fins de complementação da distribuição, à 24ª, 25ª, 27ª e 28ª Varas Judiciais é atribuída a competência Cível comum. □ (NR)

(...)

□Art. 136.

.....

II - dar cumprimento às cartas precatórias da matéria de sua competência, bem como as relativas às matérias de competência das Varas Cíveis, das Varas Cíveis e Empresariais Regionais, das Varas da Fazenda Pública, das Varas de Execuções Fiscais Municipais, das Varas de Execuções Fiscais Estaduais e da Vara de Registros Públicos e Corregedoria do Foro Extrajudicial do Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba.

..... □ (NR)

□Art. 215. À 30ª, 32ª e 33ª Varas Judiciais, é atribuída a competência da Fazenda Pública, respeitada a nomenclatura e especialização constante dos parágrafos seguintes.

§1º À 30ª Vara Judicial, ora denominada Vara da Fazenda Pública, compete, ressalvado o disposto no §2º, processar e julgar:

..... □ (NR)

□Art. 215-B. À 31ª Vara Judicial, ora denominada 11ª Vara Cível e Empresarial Regional, é atribuída a competência cível especializada prevista no art. 4º-A desta Resolução, cabendo-lhe processar e julgar as ações de competência do Foro Central e dos Foros Regionais de Cambé, Rolândia e Iporã da Comarca da Região Metropolitana de Londrina, e das Comarcas de Andirá, Apucarana, Arapongas, Arapoti, Assaí, Bandeirantes, Bela Vista do Paraíso, Cambará, Carlópolis, Centenário do Sul, Congonhinhas, Cornélio Procópio, Curiúva, Ibaiti, Jacarezinho, Jaguapitã, Joaquim Távora, Nova Fátima, Porecatu, Primeiro de Maio, Ribeirão Claro, Ribeirão do Pinhal, Santa Mariana, Santo Antônio da Platina, São Jerônimo da Serra, Sertãoópolis, Siqueira Campos, Tomazina, Uraí e Wenceslau Braz.

Parágrafo único. Além da competência estabelecida no **caput**, para fins de complementação da distribuição, à 31ª Vara Judicial é atribuída a competência Cível comum. □

(...)



□Art. 224. À 1ª, 2ª, 4ª, 5ª, 6ª e 7ª Varas Judiciais, ora e respectivamente denominadas 1ª Vara Cível, 2ª Vara Cível, 4ª Vara Cível, 5ª Vara Cível, 6ª Vara Cível e 7ª Vara Cível, é atribuída a competência Cível, cabendo-lhes processar e julgar as causas relativas à matéria de sua denominação, ressalvada a competência das varas judiciais especializadas. □ (NR)

□Art. 224-A. À 3ª Vara Judicial, ora denominada 3ª Vara Cível e Empresarial Regional, é atribuída a competência cível especializada prevista no art. 4º-A desta Resolução, cabendo-lhe processar e julgar as ações de competência do Foro Central e dos Foros Regionais de Mandaguacu, Mandaguari, Marialva, Nova Esperança, Paiçandu e Sarandi da Comarca da Região Metropolitana de Maringá, e das Comarcas de Alto Paraná, Astorga, Barbosa Ferraz, Campo Mourão, Cianorte, Cidade Gaúcha, Colorado, Cruzeiro do Oeste, Engenheiro Beltrão, Faxinal, Grandes Rios, Iretama, Ivaiporã, Jandaia do Sul, Loanda, Marilândia do Sul, Nova Londrina, Paraíso do Norte, Paranacity, Paranaíba, Peabiru, Santa Fé, Santa Isabel do Ivaí, São João do Ivaí, Terra Boa, Terra Rica e Umuarama.

Parágrafo único. Além da competência estabelecida no **caput**, para fins de complementação da distribuição, à 3ª Vara Judicial é atribuída a competência Cível comum. □

(...)

□Art. 266. À 2ª, 3ª e 4ª Varas Judiciais, ora e respectivamente denominadas 2ª Vara Cível, 3ª Vara Cível e 4ª Vara Cível, é atribuída a competência Cível, cabendo-lhes processar e julgar as causas relativas à matéria de sua denominação, ressalvada a competência das varas judiciais especializadas. □ (NR)

□Art. 266-A. À 1ª Vara Judicial, ora denominada 1ª Vara Cível e Empresarial Regional, é atribuída a competência cível especializada prevista no art. 4º-A desta Resolução, cabendo-lhe processar e julgar as ações de competência da Comarca de Ponta Grossa e das Comarcas de Cândido de Abreu, Castro, Clevelândia, Guarapuava, Imbituva, Ipiranga, Irati, Jaguaíva, Mallet, Manoel Ribas, Ortigueira, Palmas, Palmeira, Palmital, Pinhão, Pirai do Sul, Pitanga, Prudentópolis, Rebouças, Reserva, São João do Triunfo, São Mateus do Sul, Sengés, Teixeira Soares, Telêmaco Borba, Tibagi e União da Vitória.

Parágrafo único. Além da competência estabelecida no **caput**, para fins de complementação da distribuição, à 1ª Vara Judicial é atribuída a competência Cível comum. □

(...)

Art. 5º Os casos omissos e as dúvidas relativas à esta Resolução serão resolvidas pela Presidência do Tribunal de Justiça, ouvido previamente, se necessário, o Corregedor-Geral da Justiça.

Art. 6º Acresce o Anexo III à Resolução nº 93, de 2013, que passa a vigorar nos termos do Anexo I desta Resolução.

Art. 7º Acresce o Anexo IV à Resolução nº 93, de 2013, que passa a vigorar nos termos do Anexo II desta Resolução.

Art. 8º Altera o Anexo I da Resolução nº 93, de 2013, nos termos no Anexo III desta Resolução.

Art. 9º Esta Resolução entra em vigor no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data de sua publicação.

Art. 10. Ficam revogados os seguintes dispositivos da Resolução nº 93, de 2013:

I - o inciso II e parágrafo único do art. 4º;

II - o parágrafo único do art. 131;

III - o inciso I do §2º do art. 215; e

IV - o art. 215-A.

Curitiba, 07 de março de 2024.

DES. LUIZ FERNANDO TOMASI KEPPEM
Presidente do Tribunal de Justiça do Estado do Paraná

Estiveram presentes à sessão os Excelentíssimos Senhores Desembargadores e as Excelentíssimas Senhoras Desembargadoras: Luiz Fernando Tomasi Keppen, Carvílio da Silveira Filho, Luiz

Mateus de Lima (substituindo a Des. Maria José de Toledo Marcondes Teixeira), Paulo Cezar Bellio (substituindo o Des. Jorge Wagih Massad), Sônia Regina de Castro, Lauro Laertes de Oliveira, Antonio Renato Strapasson, Eugênio Achille Grandinetti, Miguel Kfoury Neto, Hayton Lee Swain Filho, Jorge de Oliveira Vargas, Joeci Machado Camargo, Espedito Reis do Amaral, Roberto Portugal Bacellar, Domingos Thadeu Ribeiro da Fonseca, Fabian Schweitzer, Luciano Carrasco Falavinha Souza, Francisco Cardoso de Oliveira e Andrei de Oliveira Réch.

ANEXO I

(a que se refere o §2º do art. 1º e art. 6º)

ANEXO III - MACRORREGIÕES - VARAS EMPRESARIAS REGIONAIS

Cascavel	Maringá	Londrina	Ponta Grossa	Curitiba
Alto Piquiri	Alto Paraná	Andirá	Castro	Almirante Tamandaré
Altônia	Astorga	Apucarana	Teixeira Soares	Antonina
Ampére	Barbosa Ferraz	Arapongas	Irati	Araucária
Assis Chateaubriand	Campo Mourão	Arapoti	Mallet	Bocaiúva do Sul
Barracão	Cianorte	Assaí	Rebouças	Campina Grande do Sul
Campina da Lagoa	Cidade Gaúcha	Bandeirantes	Clevelândia	Campo Largo
Cantagalo	Colorado	Bela Vista do Paraíso	Palmas	Cerro Azul
Capanema	Cruzeiro do Oeste	Cambará	Pitanga	Colombo
Capitão Leônidas Marques	Engenheiro Beltrão	Cambé	Cândido de Abreu	Curitiba
Cascavel	Faxinal	Carlópolis	Palmital	Fazenda Rio Grande
Catanduvas	Grandes Rios	Centenário do Sul	Manoel Ribas	Guaratuba
Chopinzinho	Iretama	Congonhinhas	Telêmaco Borba	Lapa
Corbélia	Ivaiporã	Cornélio Procópio	Ortigueira	Matinhos
Coronel Vivida	Jandaia do Sul	Curiúva	Reserva	Morretes
Dois Vizinhos	Loanda	Ibaiti	Tibagi	Paranaguá
Formosa do Oeste	Mandaguaçu	Ibiporã	Guarapuava	Pinhais
Foz do Iguaçu	Mandaguari	Jacarezinho	União da Vitória	Piraquara
Francisco Beltrão	Marialva	Jaguapitã	Imbituva	Pontal do Paraná
Goioerê	Marilândia do Sul	Joaquim Távora	Ipiranga	Quatro Barras
Guaíra	Maringá	Londrina	Prudentópolis	Rio Branco do Sul
Guaraniaçu	Nova Esperança	Nova Fátima	São Mateus do Sul	Rio Negro
Icaraíma	Nova Londrina	Primeiro de Maio	Palmeira	São José dos Pinhais
Iporã	Paiçandu	Porecatu	São João do Triunfo	
Laranjeiras do Sul	Paraíso do Norte	Ribeirão Claro	Jaguariaíva	
Mamborê	Paranacity	Ribeirão do Pinhal	Piraí do Sul	
Mangueirinha	Paranavaí	Rolândia	Sengés	
Marechal Cândido Rondon	Peabiru	Santa Mariana	Pinhão	
Marmeleiro	Santa Fé	Santo Antônio da Platina	Ponta Grossa	



Matelândia	Santa Isabel do Ivaí	São Jerônimo da Serra
Medianeira	São João do Ivaí	Sertanópolis
Nova Aurora	Sarandi	Siqueira Campos
Palotina	Terra Boa	Tomazina
Pato Branco	Terra Rica	Uraí
Pérola	Umuarama	Wenceslau Braz
Quedas do Iguaçu		
Realeza		
Salto do Lontra		
Santa Helena		
Santo Antônio do Sudoeste		
São João		
São Miguel do Iguaçu		
Terra Roxa		
Toledo		
Ubiratã		
Xambê		

ANEXO II

(a que se refere o §3º do art. 1º e art. 7º)

ANEXO IV

Direito Empresarial

Descrição do Assunto Processual	Código
Empresas	9616
Espécies de Sociedades	9617
Anônima	9623
Coligadas	9626
Comandita por Ações	9624
Comandita Simples	9621
Conta de Participação	9618
Cooperativa	9625
Dependente de Autorização	9627
Em comum / De fato	9984
Estrangeira	9629
Limitada	9622
Nome Coletivo	9620
Simples	9619
Mercado de Capitais	5009
Bolsa de Valores	5010
Sociedade	5724
Alteração de capital	9539
Apuração de haveres	4933
Cisão	9537
Coligação	9533



Constituição	4934
Desconsideração da Personalidade Jurídica	4939
Dissolução	4935
Fusão	9536
Incorporação	9535
Ingresso e Exclusão dos Sócios na Sociedade	4940
Liquidação	9538
Responsabilidade dos sócios e administradores	4942
Transferência de cotas	4943
Transformação	9534
Propriedade Intelectual / Industrial	4654
Franquia	9608
Desenho Industrial	4670
Direito Autoral	4656
Marca	4680
Patente	4660
Programa de Computador	10499
Debêntures	4971

ANEXO III

(a que se refere o art. 8º)

ANEXO I - DENOMINAÇÃO DAS VARAS

COMARCA / FORO	DENOMINAÇÃO DAS VARAS		
	ANTES DA LEI ESTADUAL Nº 17.585/2013	APÓS A LEI ESTADUAL Nº 17.585/2013	CONFERIDA PELA PRESENTE RESOLUÇÃO
...
CASCAVEL	4ª Vara Cível	4ª Vara Judicial	4ª Vara Cível e Empresarial Regional
...
...
...	5ª Vara da Fazenda Pública, Falências e Concordatas	24ª Vara Judicial	24ª Vara Cível e Empresarial Regional
...	6ª Vara da Fazenda Pública, Falências e Concordatas	25ª Vara Judicial	25ª Vara Cível e Empresarial Regional
CURITIBA
...	41ª Vara Cível	27ª Vara Judicial	26ª Vara Cível e Empresarial Regional
...	42ª Vara Cível	28ª Vara Judicial	27ª Vara Cível e Empresarial Regional
...
...
...	11ª Vara Cível	30ª Vara Judicial	Vara da Fazenda Pública
LONDRINA	12ª Vara Cível	31ª Vara Judicial	11ª Vara Cível e Empresarial Regional
...

MARINGÁ	<input type="checkbox"/> 3ª Vara Cível	<input type="checkbox"/> 3ª Vara Judicial	<input type="checkbox"/> 3ª Vara Cível e Empresarial Regional
PONTA GROSSA	1ª Vara Cível ...	1ª Vara Judicial ...	1ª Vara Cível e Empresarial Regional ...



PREFEITURA MUNICIPAL DE **SARANDI**

Secretaria Municipal de Saúde
Vigilância Sanitária
Av: Londrina, nº1174
Tel: (44) 3035-2124

**SECRETARIA DE SAÚDE
DIV. DE SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA. Nº.215/2024

O Serviço de Vigilância Sanitária em virtude do vencimento do protocolo Nº 292/2024 concede licença a:

“AMERICA DISTRIBUIÇÃO DE CARES EIRELI-ME”

ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO
16072/2017
CNPJ:27.487.615/0001-40

LOCALIZAÇÃO
AV. NOVA AURORA, 1490
JD. AURORA
SARANDI - PR

RAMO DE ATIVIDADE

“FABRICAÇÃO DE CARNE, COMÉRCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAIZES, TUBÉRCULOS, HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS, COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS, COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS, COMÉRCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR, COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES, COMÉRCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL, COMÉRCIO VAREJISTA DE LATICÍNIOS E FRIOS.

VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL POR UM (01) ANO.
LEI FEDERAL 8080/90 SUS
Sarandi, 03 de Dezembro de 2024.

EDIFÍCIO DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE SARANDI
Este Alvará de Licença Sanitária tem validade até: 03/12/2025

Cleverson Carlos de Lima
Diretor Dep. Vigilância Sanitária
CRMV 23632
Secretaria de Saúde Sarandi

Dr. Cleverson Carlos de Lima
Diretor Adm – VISA
Decreto 1773/2024

	PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SUS		Data da Vistoria 03/02/2025
	LICENÇA SANITÁRIA		
	Nº: 6376/2024		
Pessoa Jurídica / Pessoa Física			
CNPJ / CPF 10.740.072/0001-29			Data de Validade 03/02/2026
Razão Social : PLACA: ATR5161 - C & C MAIA DA SILVA CARNES LTDA Endereço : AVENIDA PALMARES,DOS Nº : 443 Complemento : Bairro : LOTEAMENTO LIBERDADE II PARTE Cidade : Maringá - PR. CEP : 87047-035			

Responsáveis Técnicos	Conselho Regional Nº
------------------------------	-----------------------------

CNAE : 4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional
--

Ramo de Atividade PLACA - ATR5161 - TRANSPORTE DE CARGA FRIGORIFICADA.
--

Observações

A fixação desta licença em local visível ao consumidor/usuário é obrigatória.

A autenticidade desta Certidão **DEVERÁ** ser confirmada via internet no site www.maringa.pr.gov.br/laudosnew/index.php

Prefeitura do Município de Maringá Estado do Paraná
Código de controle PMM-20250427-9YYX Emitida em 04/02/2025 às 14:48:15 Dados transmitidos de forma segura

CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial: AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA - ME			Protocolo: PRC2501224620		
NIRE : 41600552857 Natureza Jurídica: Sociedade Empresária Limitada					
NIRE (Sede) 41600552857	CNPJ 27.487.615/0001-40	Data de Ato Constitutivo 07/04/2017	Início de Atividade 07/04/2017		
Endereço Completo Avenida NOVA AURORA, Nº 1490, JARDIM NOVA INDEPENDENCIA - Sarandi/PR - CEP 87114-623					
Objeto Social O objeto social da EIRELI será de indústria, distribuidora e comércio atacadista de embutidos de carnes e derivados, desossa de carnes bovinas e suínas, aves abatidas e derivados, peixes e frutos do mar, comércio atacadista produtos alimentícios, frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos, produtos de padaria, tais como pão, bolo e biscoitos, laticínios e frios, copos descartáveis e cesta básica.					
Capital Social R\$ 100.000,00 (cem mil reais)		Porte ME (Microempresa)		Prazo de Duração Indeterminado	
Capital Integralizado R\$ 100.000,00 (cem mil reais)					
Dados do Sócio					
Nome ANGELITA ALDANA DA SILVA	CPF/CNPJ 034.693.119-35	Participação no capital R\$ 100.000,00	Espécie de sócio Sócio	Administrador S	Término do mandato Indeterminado
Dados do Administrador					
Nome ANGELITA ALDANA DA SILVA	CPF 034.693.119-35	Término do mandato Indeterminado			
Último Arquivamento				Situação ATIVA	
Data 09/12/2022	Número T4160055285	Ato/eventos 904 / 046 - TRANSFORMACAO	Status SEM STATUS		

Esta certidão foi emitida automaticamente em 24/03/2025, às 13:36:21 (horário de Brasília).

Se impressa, verificar sua autenticidade no <https://www.empresafacil.pr.gov.br>, com o código **O3VMXM1X**.

Em caso de divergência de dados, solicitar a correção através do "Fale Conosco" (<https://www.juntacomercial.pr.gov.br/webservices/jucepar/faleconosco>) no prazo de 30 dias da emissão deste documento.

LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA
Secretário-Geral



**RECEITA
ESTADUAL DO
PARANÁ**

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DA FAZENDA

Comprovante de Inscrição Cadastral - CICAD

Inscrição no CAD/ICMS **90756875-05** Inscrição CNPJ **27.487.615/0001-40** Início das Atividades **08/2017**

Empresa / Estabelecimento

Nome Empresarial **AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA**
Título do Estabelecimento **AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES**
Endereço do Estabelecimento **AV NOVA AURORA, 1490 - JARDIM NOVA INDEPEN - CEP 87114-623**
FONE: (44) 3026-6080
Município de Instalação **SARANDI - PR, DESDE 08/2017**
(Estabelecimento Matriz)

Qualificação

Situação Atual **ATIVO - REGIME NORMAL / NORMAL - DIA 12 DO MES+1, DESDE 07/2022**
Natureza Jurídica **206-2 - SOCIEDADE EMPRESÁRIA LTDA**
Atividade Econômica Principal do Estabelecimento **1013-9/01 - FABRICACAO DE PRODUTOS DE CARNE**
4633-8/01 - COMERCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAIZES, TUBERCULOS, HORTALICAS E LEGUMES FRESCOS
4634-6/01 - COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS
4634-6/02 - COMERCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS
4634-6/03 - COMERCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR
Atividade(s) Econômica(s) Secundária(s) do Estabelecimento **4637-1/04 - COMERCIO ATACADISTA DE PAES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES**
4637-1/99 - COMERCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE
4639-7/01 - COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL
4721-1/03 - COMERCIO VAREJISTA DE LATICINIOS E FRIOS

Quadro Societário

Tipo	Inscrição	Nome Completo / Nome Empresarial	Qualificação
CPF	034.693.119-35	ANGELITA ALDANA DA SILVA	SÓCIO-ADMINISTRADOR

Este CICAD tem validade até 23/04/2025.



Estado do Paraná
Secretaria de Estado da Fazenda
Receita Estadual do Paraná

CAD/ICMS Nº 90756875-05

Emitido Eletronicamente via Internet
24/03/2025 13:45:05

Dados transmitidos de forma segura
Tecnologia CELEPAR

Os dados cadastrais deste estabelecimento poderão ser confirmados via Internet www.fazenda.pr.gov.br



AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40
Inscrição Estadual: 90756875-05
Endereço: Av. Nova Aurora, 1490
CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.
Telefone/Fax: 44 3264-3086
E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 06/2025

PROPOSTA DE PREÇOS

DADOS EMPRESA

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

AV. NOVA AURORA, 1490 – JD. NOVA INDEPENDÊNCIA - CEP: 87.114-623 – Sarandi/PR

Telefone: 44 3264-3086

Banco: Banco do Brasil

Agência: 32840

Conta Corrente: 250172-4

O objeto deste Pregão é o Registro de Preço para aquisição de Carnes para preparo da merenda escolar da rede de ensino municipal de Mandaguaçu, nos moldes do Termo de Referência constante no Anexo I, bem como as condicionantes indicadas no Estudo Técnico preliminar.

Item	Descrição/ Especificação	Quantidade	Unidade de medida	Marca	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	<p>PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne</p>	2050	KG	MARRUA S.I.F. 2991	23,65	48.482,50



AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

	<p>mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</p> <p>2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes.</p> <p>2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICO S: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>					
4	<p>PATINHO EM CUBOS RESFRIADO,</p> <p>1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer</p>	1562	KG	MARRUA S.I.F. 2991	29,90	46.703,80





AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

<p>alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de</p>					
---	--	--	--	--	--



AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

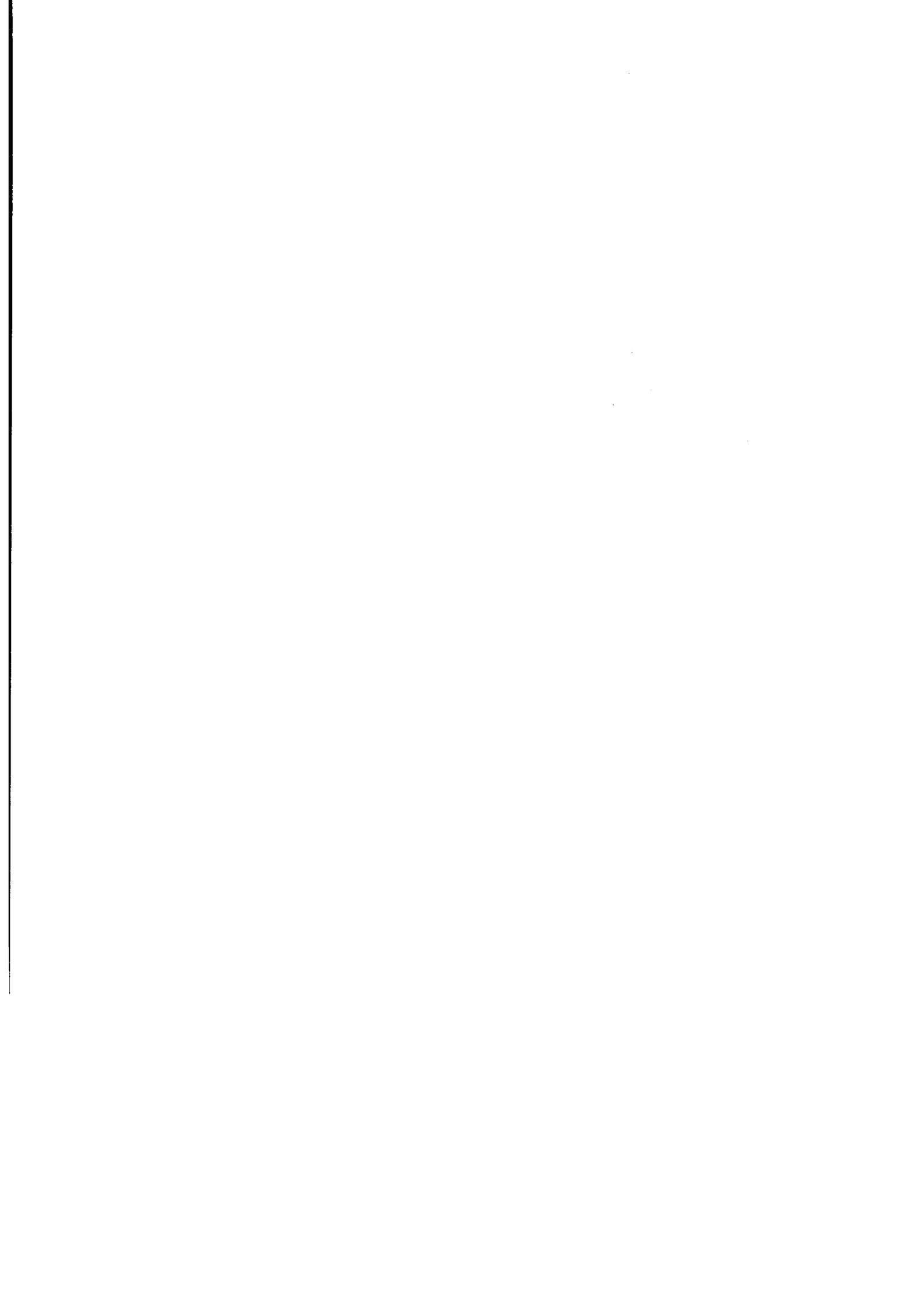
Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

	<p>corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.</p>					
5	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS, Classificação/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abätidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	3900	KG	ORION S.I.P. F0048	17,15	66.885,00
6	<p>PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos),</p>	1500	KG	MARRUA S.I.F. 2991	29,90	44.850,00





AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

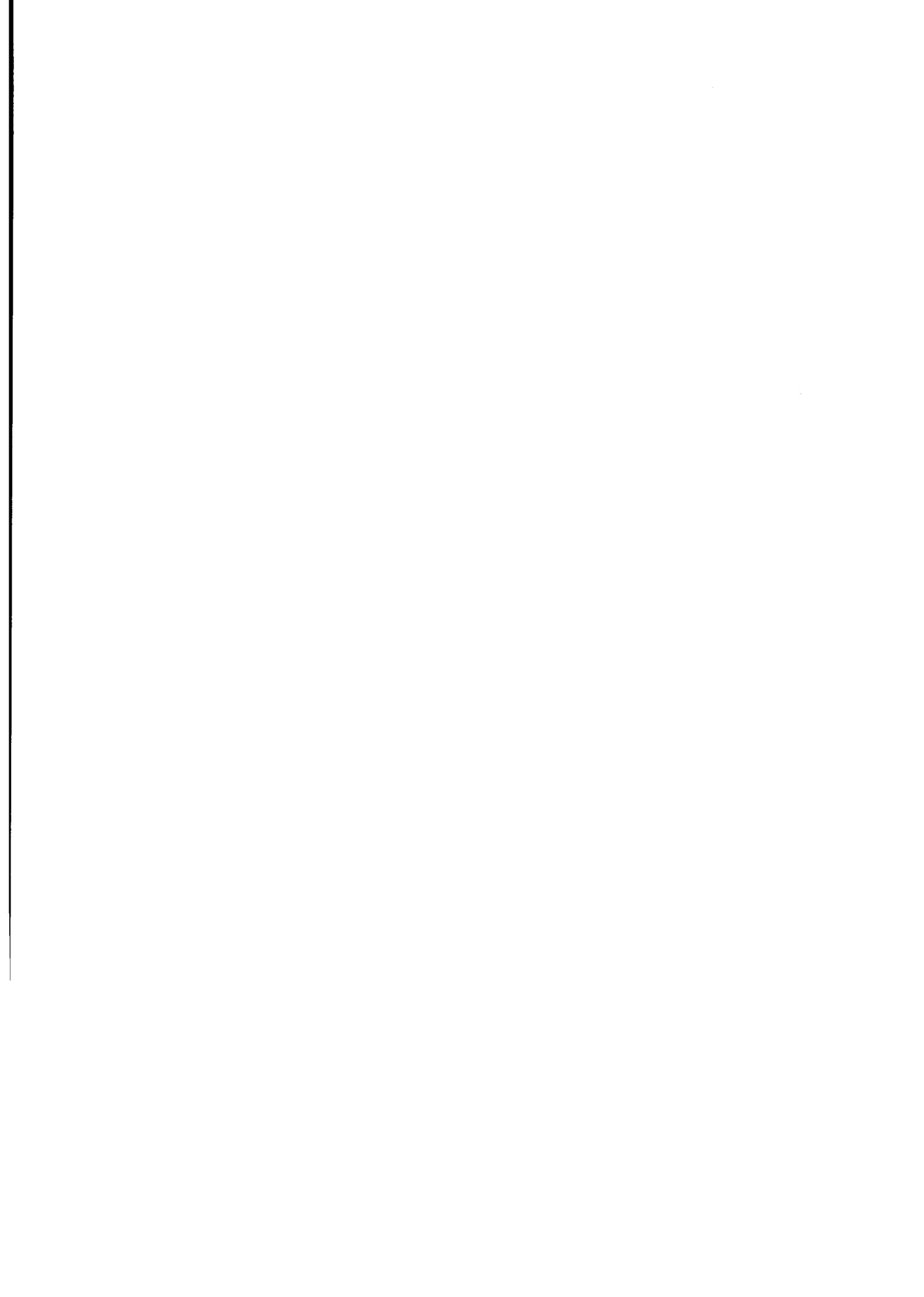
Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

<p>contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou</p>					
--	--	--	--	--	--





AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

	<p>perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem; respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>					
9	<p>ITEM AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO MOÍDO RESFRIADO: 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acém/paleta. A carne resfriada de bovino deverá ser mantida, entre 0 e 4° C no máximo, moída em disco médio e deverá ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a apuração (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não</p>	6150	KG	MARRUA S.I.F. 2991	23,65	145.447,50





AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

	<p>será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverão apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatório: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adição de água, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: próprio da espécie, não amolecida, não suco; Cor: própria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Características físico-químicas: Gordura total: máximo de 5%; 2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICOS/MICROSCÓPICO S: O produto não deverá conter substâncias/ matérias estranhas de qualquer natureza.</p>					
11	<p>ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne apresentada no corte acém, massa muscular situada entre o pescoço, o filé de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em</p>	4688	KG	MARRUA S.I.F. 2991	29,90	140.171,20



AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

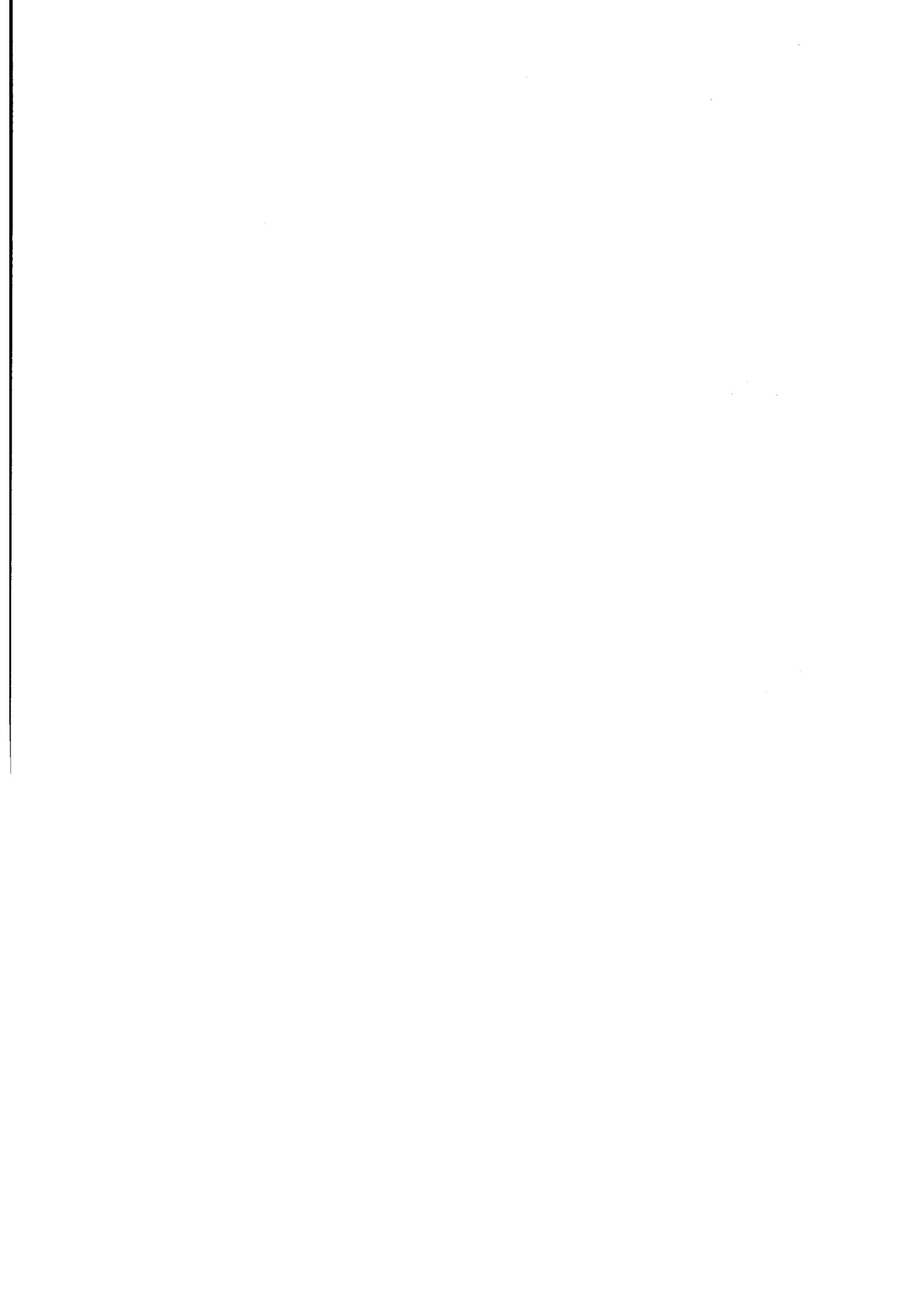
Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

<p>cubo resfriada no corte acém deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa; Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: próprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso líquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeração: mínimo de 5 dias e sob congelamento: mínimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primária deverá ser saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Será tolerada a variação de até 5,0%, no peso líquido do produto desresfriado, em relação ao resfriado. 3.3. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). 4.2.</p>					
--	--	--	--	--	--





AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

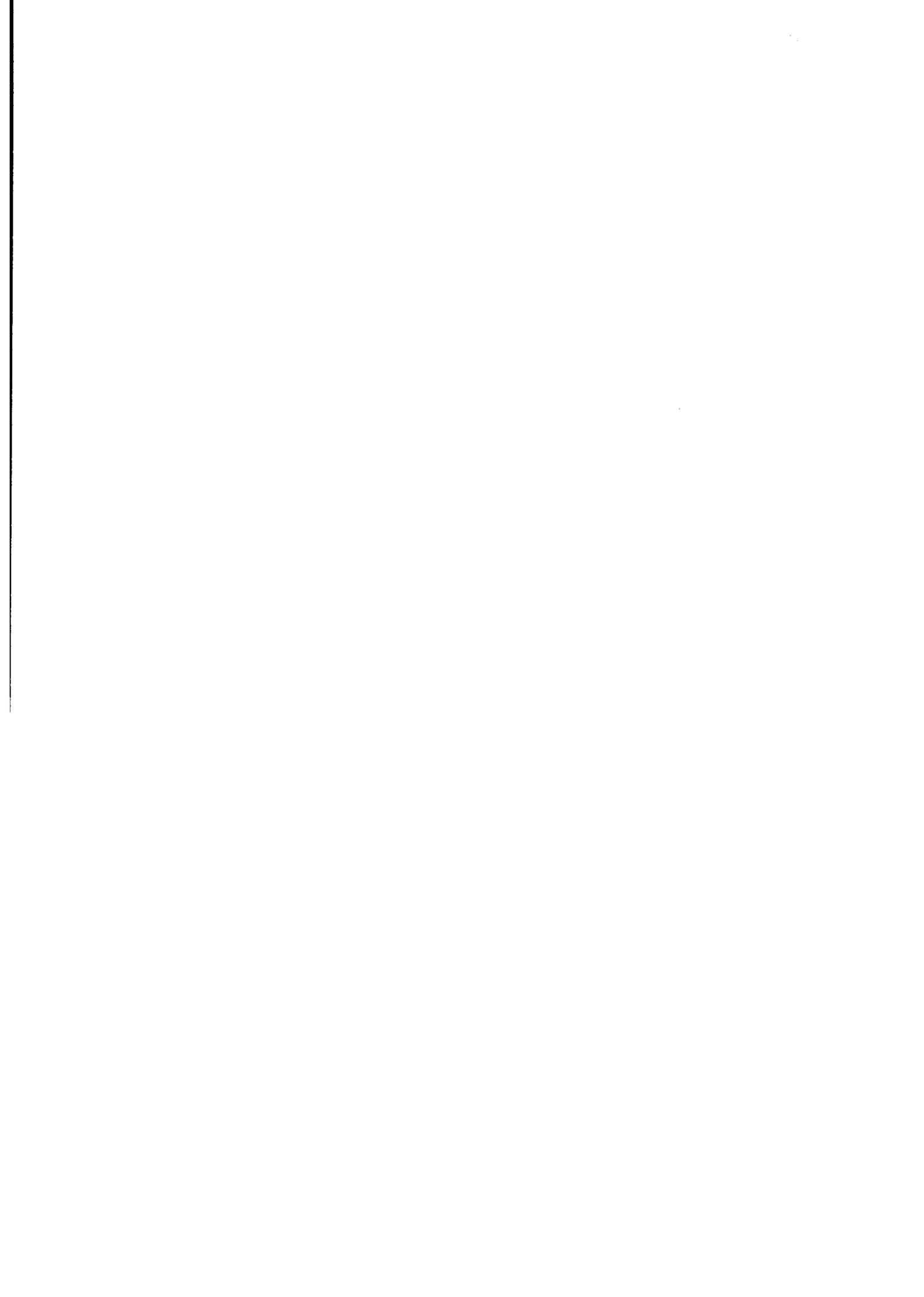
Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

	No rótulo das embalagens, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca); - Tipo de corte; - Identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira"); - Data da embalagem do produto e número do lote; - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto resfriado e congelado.					
12	ITEM PARA AMPLA CONCORRÊNCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificação/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior à - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-	4500	KG	MARRUA S.I.F. 2991	29,90	134.550,00





AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

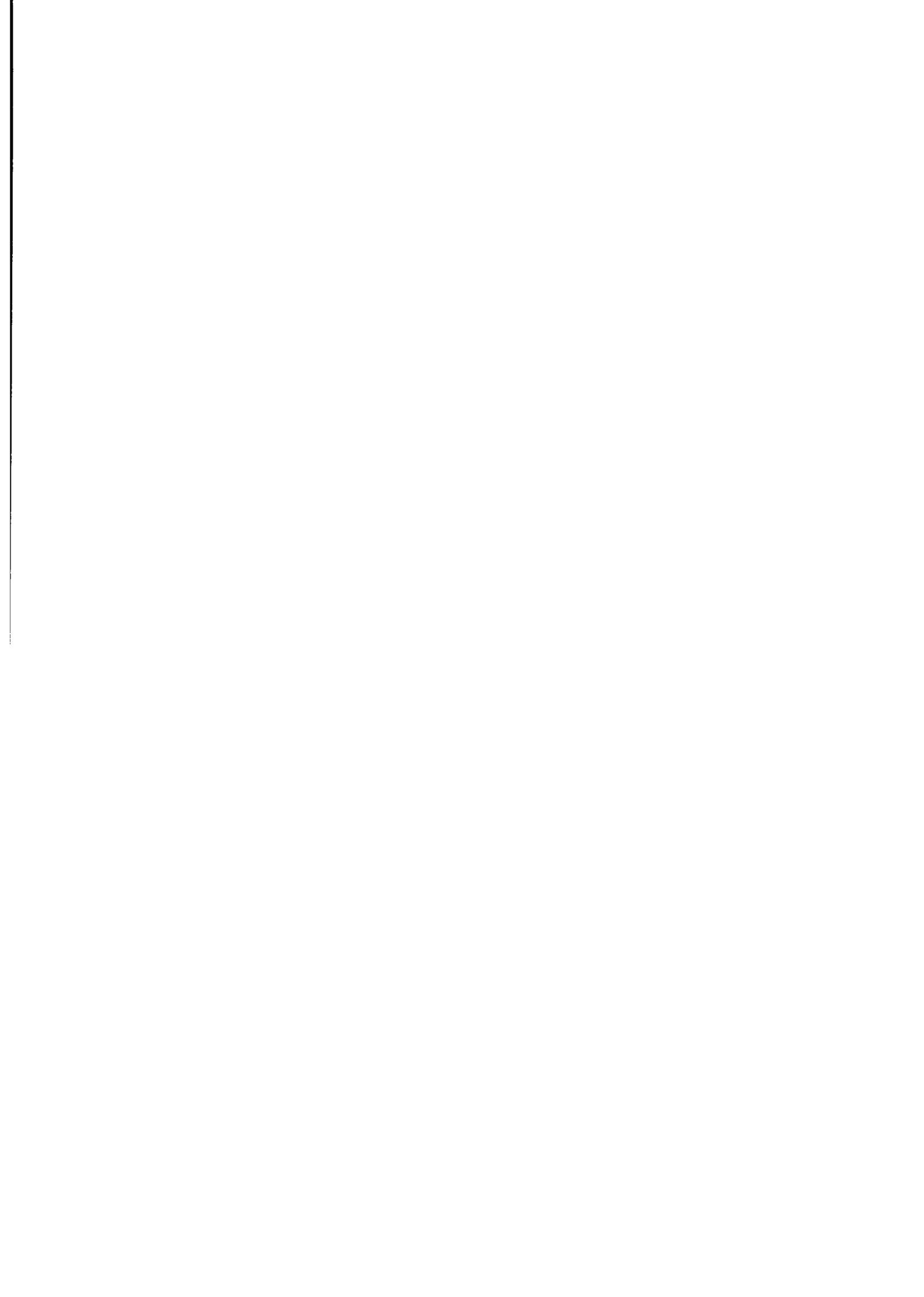
Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

<p>SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rótulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 10 (dez) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>					
<p>TOTAL R\$</p>					<p>627.090,00</p>

Valor Total: R\$ 627.090,00 (Seiscentos e vinte sete mil e noventa reais).

DAS CONDIÇÕES GERAIS:





AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

CNPJ: 27.487.615/0001-40

Inscrição Estadual: 90756875-05

Endereço: Av. Nova Aurora, 1490

CEP: 87.114-623 – Jardim Nova Independência - Sarandi/PR.

Telefone/Fax: 44 3264-3086

E-mail: americadistribuidoradecarnes@gmail.com

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura dos envelopes contendo as Propostas de Preço;

Prazo de entrega: conforme edital.

Local de entrega: conforme edital.

Declaro, sob as penas da lei, que o produto ofertado atende todas as especificações exigidas no Edital e seus anexos.

Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos pela proponente na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, despesas administrativas, seguro, frete, descarga e lucro.

Sarandi, 25 de março de 2025.

ANGELITA ALDANA DA
SILVA:03469311935

Assinado de forma digital por
ANGELITA ALDANA DA
SILVA:03469311935
Dados: 2025.03.25 09:58:49 -03'00'

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

ANGELITA ALDANA DA SILVA

RG: 291067955 SESP/SP

CPF: 034.693.119-35

Proprietária

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

ATA DE HOMOLOGAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
Processo Administrativo Nº 28/2025
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR
Data de Publicação: 10/03/2025 10:16:06

LOTE 1 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:47

1 - **PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, m

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 1	Unidade: Kilogramas	Marca: Marrua	Modelo:
Descrição: **PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4° C no maximo, moida em disco medio e devera ser transportada preservando as caracteristicas do alimento, quanto as especificacoes no item 2 a seguir. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moidas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSICAO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Caracteristicas sensoriais: Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. 2.2.3. Caracteristicas fisico-quimicas: Gordura total: maximo de 5%; 2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS: O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza.**PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada			
Quantidade: 2.050		Valor Unit.: 23,65	Valor Total: 48.482,50

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	305	27.487.615/0001-40	33,36	23,65		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	468	44.024.426/0001-50	33,36	23,68	0,13	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	315	52.110.818/0001-60	33,36	26,50	11,91	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 2 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:47

2 - **FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descricao do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; devera sofrer processo de congelamen

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 2 Unidade: Kilogramas Marca: C VALE Modelo:

Descrição: ****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado. ****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens

Quantidade: 1.430 **Valor Unit.: 16,78** **Valor Total: 23.995,40**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	363	44.024.426/0001-50	16,83	16,78		Sim
2 JCV LICITAÇÕES LTDA	470	52.110.818/0001-60	16,83	16,80	0,12	Sim
3 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	078	27.487.615/0001-40	16,83	16,83	0,18	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 3 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:48

3 - **SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS: classificacao/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos s

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 3 Unidade: Kilogramas Marca: LAR Modelo:

Descrição: ****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificacao/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plastica, flexivel, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. ****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificacao/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plastica, flexivel, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

Quantidade: 3.900 **Valor Unit.: 17,00** **Valor Total: 66.300,00**



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	171	44.024.426/0001-50	18,85	17,00		Sim
2 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	806	27.487.615/0001-40	18,85	17,20	1,18	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	752	52.110.818/0001-60	18,85	18,49	7,50	Sim
4 RPG - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E	354	54.205.260/0001-22	18,85	18,85	1,95	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 4 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:48

4 - **PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especi

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 4	Unidade: Kilogramas	Marca: MARRUA	Modelo:
<p>Descrição: **PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - &quot;Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal&quot; - Decreto nÂ° 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLEPTICAS: Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nÂ° 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 Â°C e 5Â°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primaria devera ser saço de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grameado mecanicamente ou termosoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. 3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nÂ° 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rotulo</p>			
Quantidade: 1.562		Valor Unit.: 29,90	Valor Total: 46.703,80

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	809	27.487.615/0001-40	32,40	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	664	44.024.426/0001-50	32,40	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	151	52.110.818/0001-60	32,40	32,40	8,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 5 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:48

5 - **PERNIL SUINO EM CUBOS,Classificacao/ Caracteristicas gerais Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 5 Unidade: Kilogramas Marca: ORION Modelo:

Descrição: ****PERNIL SUINO EM CUBOS, Classificacao/ Caracteristicas gerais** Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverao ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suina em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Devera estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8Â°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservacao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados. ****PERNIL SUINO EM CUBOS, Classificacao/ Caracteristicas gerais** Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverao ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suina em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Devera estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8Â°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temper

Quantidade: 3.900 **Valor Unit.: 17,15** **Valor Total: 66.885,00**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	401	27.487.615/0001-40	18,72	17,15		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	065	44.024.426/0001-50	18,72	17,18	0,17	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 6 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:48

6 - **PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a -12Â°C (doze graus Celsius nega

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 6 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

Descrição: ****PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais** Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a -12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituido das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriam

Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 29,90** **Valor Total: 44.850,00**

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	152	27.487.615/0001-40	33,36	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	037	44.024.426/0001-50	33,36	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	767	52.110.818/0001-60	33,36	33,36	11,20	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 7 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:48

7 - **FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos des

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 7	Unidade: Kilogramas	Marca: MABI FOODS	Modelo:
<p>Descrição: **FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISF). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISF). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundari</p>			
Quantidade: 500	Valor Unit.: 37,65		Valor Total: 18.825,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	695	44.024.426/0001-50	44,81	37,65		Sim
2 RPG - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E	428	54.205.260/0001-22	44,81	37,67	0,05	Sim
3 JCV LICITAÇÕES LTDA	004	52.110.818/0001-60	44,81	39,00	3,53	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

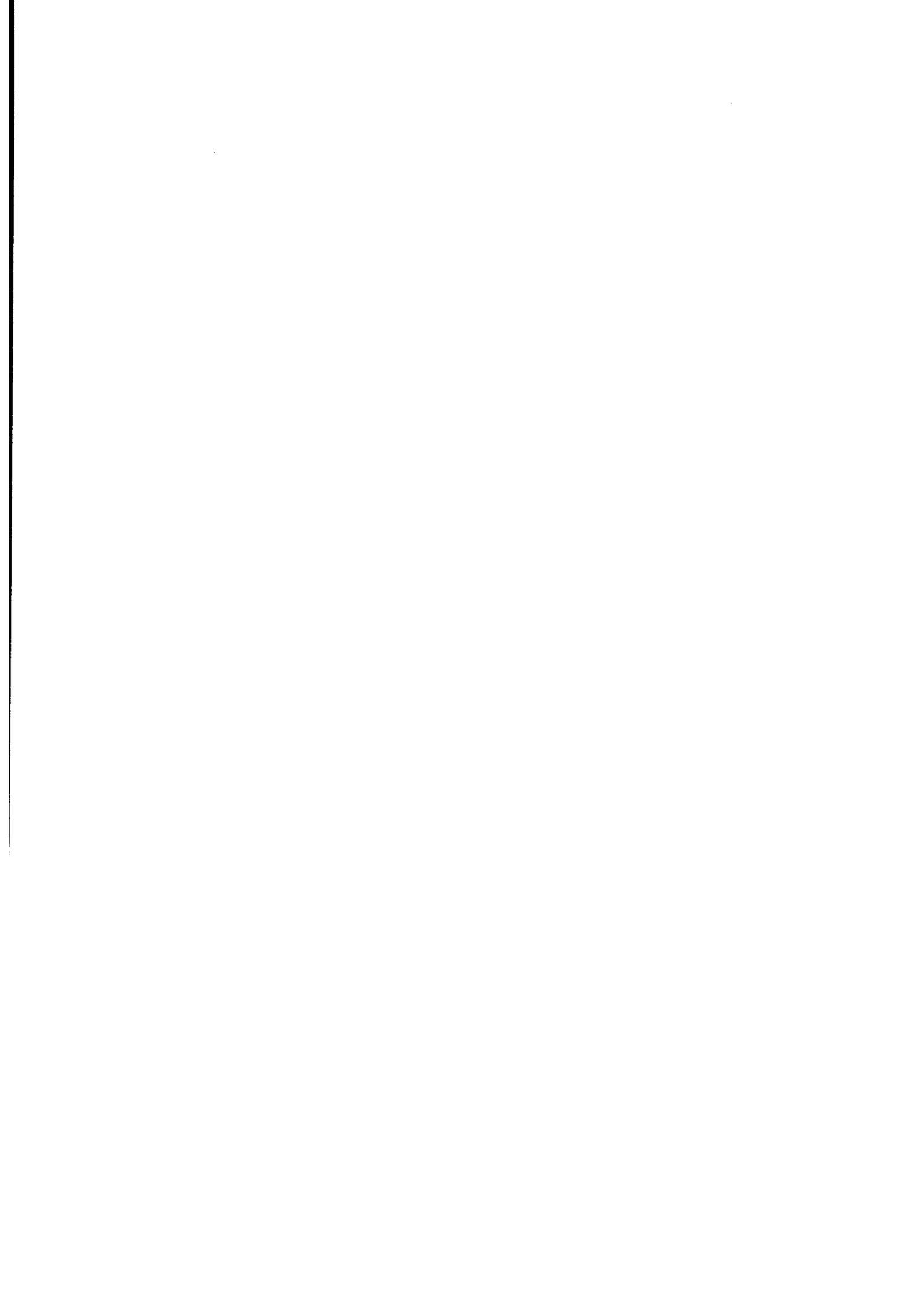
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 8 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:48

8 - **LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras proveni

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 8 **Unidade: Kilogramas** **Marca: SULITA** **Modelo:**

Descrição: **LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rotulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar o número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de fabricação e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. ****LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais** Preparado com mistura de carne suína picada, toucinho e condimentos. Não será permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Não deverá conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderão conter outros ingredientes se permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, isento de sujidades, parasitos e larvas. Deverá apresentar reação de amônia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nº 12.486/1978 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Embalagem/Rotulo Primária: embalagem plástica a vácuo, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo deverá estar de acordo com a legislação

Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 16,00** **Valor Total: 24.000,00**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	183	44.024.426/0001-50	22,68	16,00		Sim
2 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	408	27.487.615/0001-40	22,68	16,10	0,63	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	213	52.110.818/0001-60	22,68	18,00	11,80	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

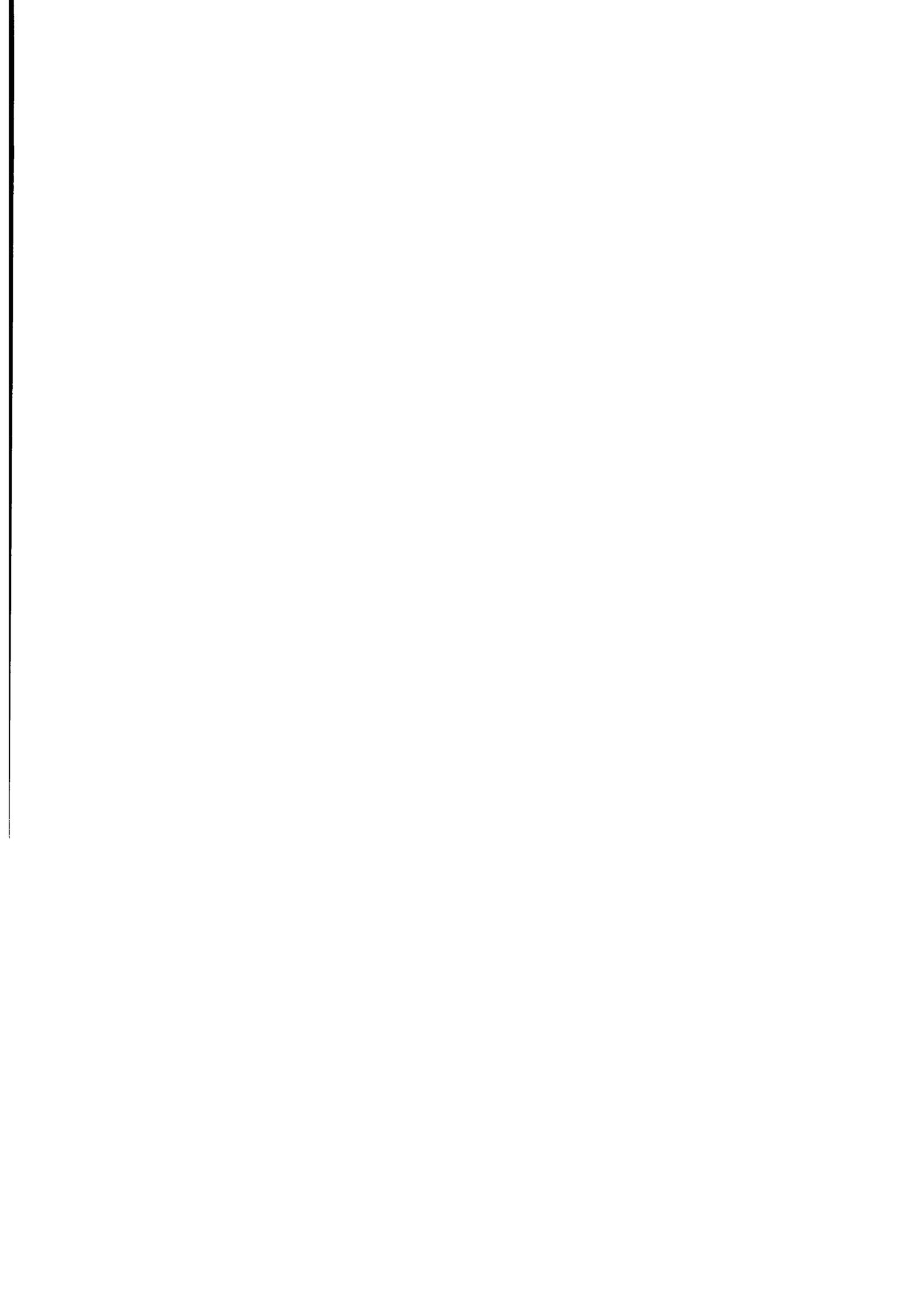
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 9 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:49

9 - **ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedent

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 9 **Unidade:** Kilogramas **Marca:** MARRUA **Modelo:**

Descrição: ****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO:** 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4° C no maximo, moida em disco medio e devera ser transportada preservando as caracteristicas do alimento, quanto as especificacoes no item 2 a seguir. 2. **CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moidas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substâncias contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto n° 30691, de 29/03/1952. 2.2. **COMPOSICAO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio:** carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. 2.2.3. Características fisico-quimicas: Gordura total: maximo de 5%; 2.4. **CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS:** O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza. ****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO:** 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apr

Quantidade: 6.150 **Valor Unit.:** 23,70 **Valor Total:** 145.755,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	884	27.487.615/0001-40	33,36	23,70		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	866	44.024.426/0001-50	33,36	25,00	5,49	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	310	52.110.818/0001-60	33,36	26,50	6,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

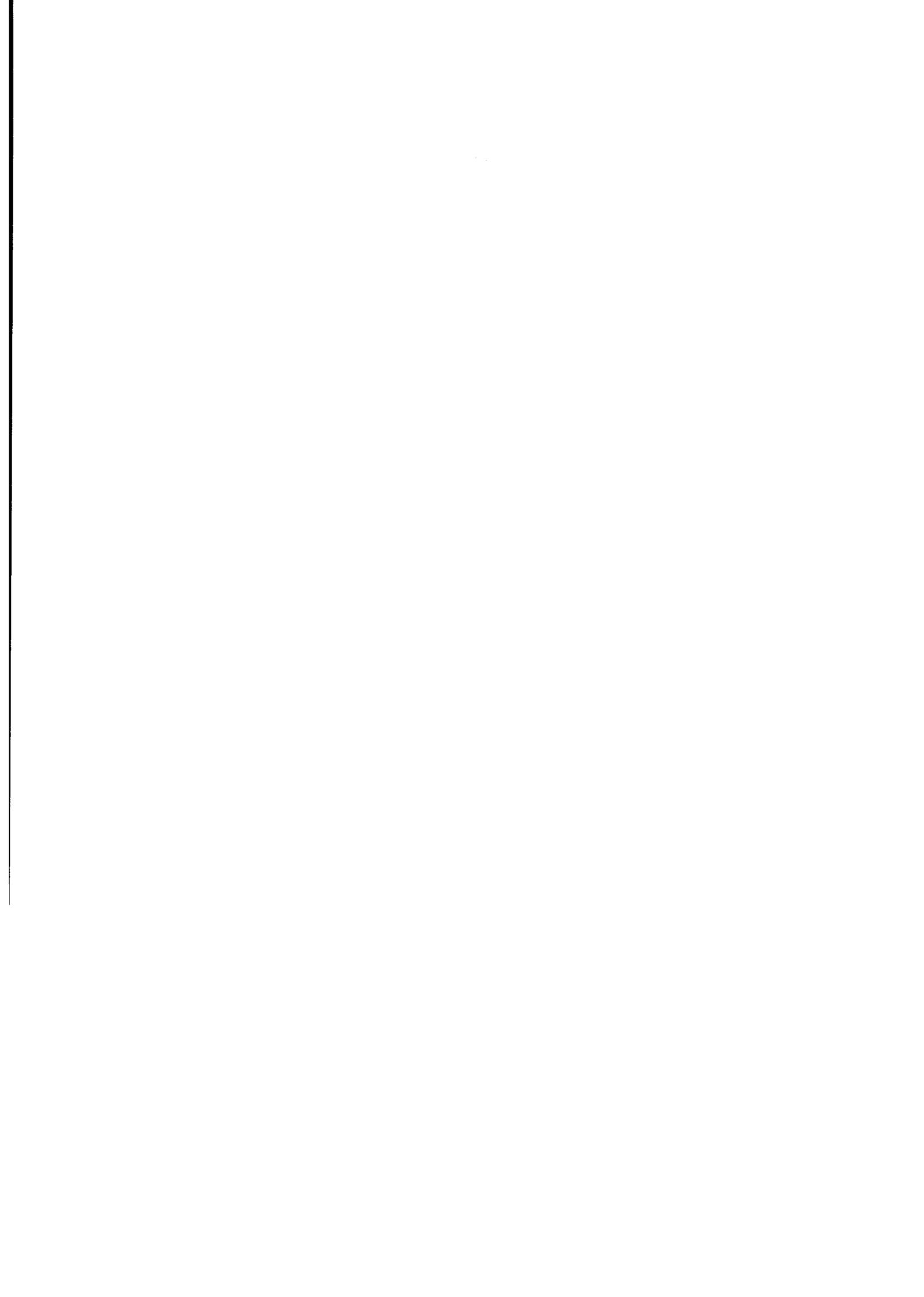
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 10 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:49

10 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descricao do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; devera

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 10 Unidade: Kilogramas Marca: C VALE Modelo:

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:**
 Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado. ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária.

Quantidade: 4.290 Valor Unit.: 16,78 Valor Total: 71.986,20

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	075	44.024.426/0001-50	16,83	16,78		Sim
2 JCV LICITACOES LTDA	158	52.110.818/0001-60	16,83	16,83	0,30	Sim
3 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	927	27.487.615/0001-40	16,83	16,83	0,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 11 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:49

11 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO
 Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro p

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 11 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. **CARACTERISTICAS DO PRODUTO** 2.1. **GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nÂ° 30691, de 29/03/1952. 2.2. **ORGANOLEPTICAS:** Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. 2.3. **PESO DA UNIDADE** O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nÂ° 74, de 25/05/95. 2.4. **TEMPERATURA PARA ENTREGA:** entre 0 Â°C e 5Â°C. 2.5. **PRAZO DE VALIDADE:** Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. 3. **EMBALAGEM.** 3.1. A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. 3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. 4. **ROTULAGEM** 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nÂ° 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abasteci

Quantidade: 4.688 **Valor Unit.:** 29,90 **Valor Total:** 140.171,20

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	094	27.487.615/0001-40	32,40	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	073	44.024.426/0001-50	32,40	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	284	52.110.818/0001-60	32,40	32,40	8,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 12 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:49

12 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior

a

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 11

Unidade: Kilogramas

Marca: MARRUA

Modelo:

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO**, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto n° 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLEPTICAS: Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerancia constantes na Portaria do INMETRO n° 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. 3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrução Normativa n° 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abasteci

Quantidade: 4.688 **Valor Unit.: 29,90** **Valor Total: 140.171,20**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	094	27.487.615/0001-40	32,40	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	073	44.024.426/0001-50	32,40	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	284	52.110.818/0001-60	32,40	32,40	8,00	Sim

DESCCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 12 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:49

12 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 12 **Unidade: Kilogramas** **Marca: MARRUA** **Modelo:**
Descrição: **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a -12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISSPOA/MAPA. Patinho e o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abat
Quantidade: 4.500 **Valor Unit.: 29,90** **Valor Total: 134.550,00**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	754	27.487.615/0001-40	33,36	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	555	44.024.426/0001-50	33,36	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	230	52.110.818/0001-60	33,36	33,36	11,20	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 13 - HOMOLOGADO - 25/03/2025 14:33:49

13 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresenta

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 13 **Unidade: Kilogramas** **Marca: MABI FOODS** **Modelo:**
Descrição: **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Deverá apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Deverá apresentar
Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 37,65** **Valor Total: 56.475,00**

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

CLASSIFICAÇÃO

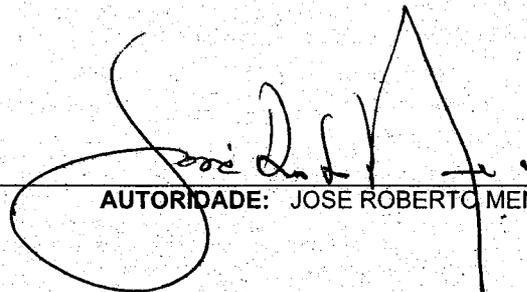
Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	719	44.024.426/0001-50	44,81	37,65		Sim
2 RPG - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E	952	54.205.260/0001-22	44,81	37,67	0,05	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	814	52.110.818/0001-60	44,81	44,81	18,95	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----



AUTORIDADE: JOSE ROBERTO MENDES

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

ATA DE ADJUDICAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
Processo Administrativo Nº 28/2025
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR
Data de Publicação: 10/03/2025 10:16:06

LOTE 1 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:37

1 - **PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, m

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 1	Unidade: Kilogramas	Marca: Marrua	Modelo:
Descrição: **PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4Â° C no maximo, moida em disco medio e devera ser transportada preservando as caracteristicas do alimento, quanto as especificacoes no item 2 a seguir. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moidas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSICAO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Caracteristicas sensoriais: Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: característico. 2.2.3. Caracteristicas fisico-quimicas: Gordura total: maximo de 5%; 2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS: O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza.**PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada			
Quantidade: 2.050		Valor Unit.: 23,65	Valor Total: 48.482,50

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	305	27.487.615/0001-40	33,36	23,65		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	468	44.024.426/0001-50	33,36	23,68	0,13	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	315	52.110.818/0001-60	33,36	26,50	11,91	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

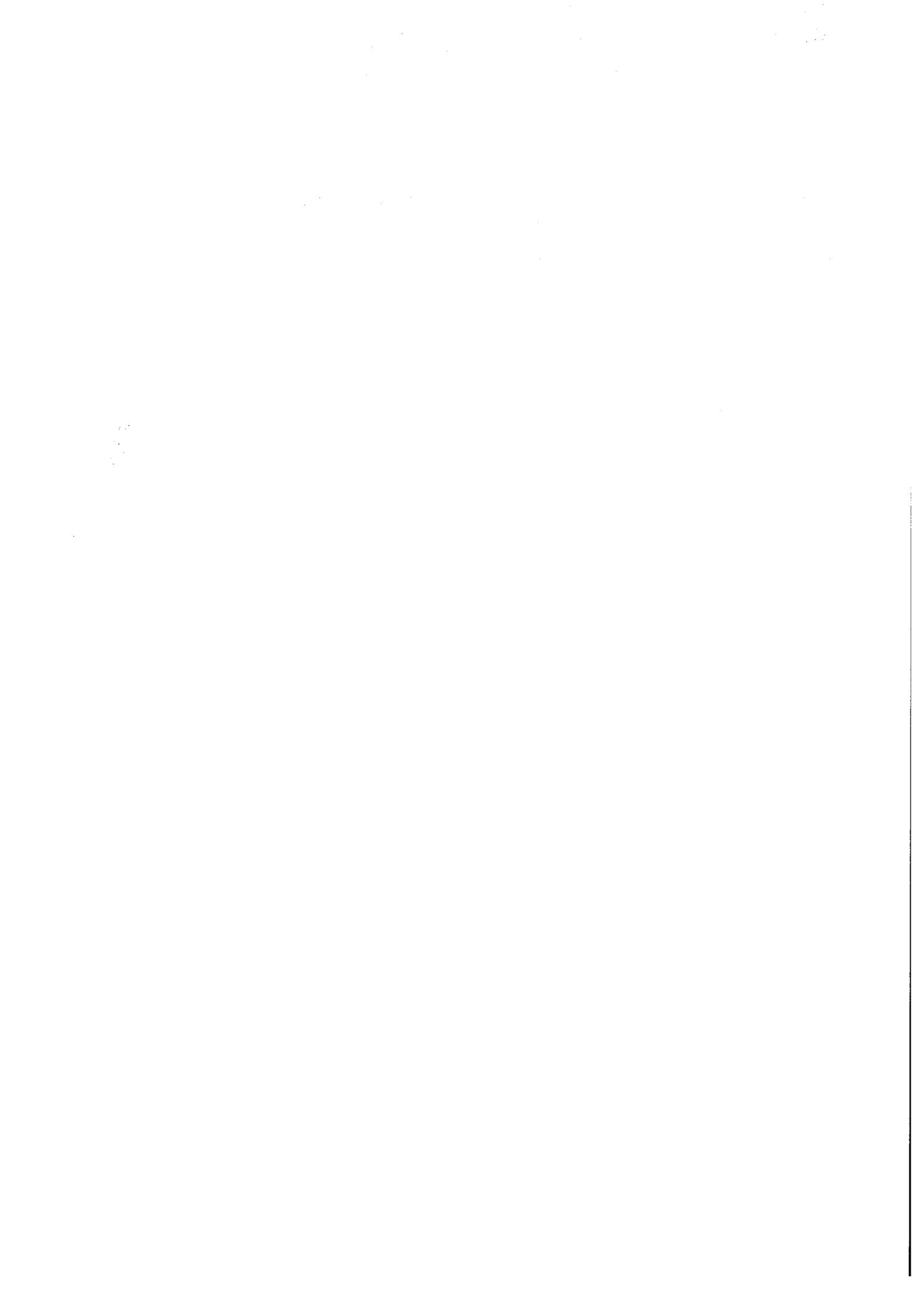
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 2 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:38

2 - **FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descricao do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; devera sofrer processo de congelamen

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 2 Unidade: Kilogramas Marca: C VALE Modelo:

Descrição: ****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deveser sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deveser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coagulos, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislaçao Vigente em relaçao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricaçao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico, embalagem secundaria de papelao devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem agua ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deveser constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nÂº do registro no ministerio da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria numero 1428. Transporte O produto deveser transportado em veiculos proprios (caminhao-bau) refrigerado.****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deveser sofrer processo de congelamento rapido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deveser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coagulos, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislaçao Vigente em relaçao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricaçao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico; embalagem secundaria de papelao devidamente identificadas com o peso. As embalag

Quantidade: 1.430

Valor Unit.: 16,78

Valor Total: 23.985,40

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	363	44.024.426/0001-50	16,83	16,78		Sirr
2 JCV LICITACOES LTDA	470	52.110.818/0001-60	16,83	16,80	0,12	Sim
3 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	078	27.487.615/0001-40	16,83	16,83	0,18	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 3 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:38

3 - **SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS: classificacao/ caracteristicas gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condicoes higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos s

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 3 Unidade: Kilogramas Marca: LAR Modelo:

Descrição: ****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificacao/ caracteristicas gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condicoes higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18Â°C ou inferior. Embalagem: o produto deveser estar acondicionado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundaria deveser ser em caixa de papelao devidamente lacrada. Rotulo: o produto deveser ser rotulado de acordo com a legislaçao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificaçao completa do produto, data de fabricaçao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservaçao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte: veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deveser estar adequadamente uniformizados.****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificacao/ caracteristicas gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condicoes higienicas sanitarias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18Â°C ou inferior. Embalagem: o produto deveser estar acondicionado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundaria deveser ser em caixa de papelao devidamente lacrada. Rotulo: o produto deveser ser rotulado de acordo com a legislaçao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificaçao completa do produto, data de fabricaçao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservaçao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte: veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deveser estar adequadamente uniformizados.

Quantidade: 3.900

Valor Unit.: 17,00

Valor Total: 66.300,00

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	171	44.024.426/0001-50	18,85	17,00		Sim
2 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	806	27.487.615/0001-40	18,85	17,20	1,18	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	752	52.110.818/0001-60	18,85	18,49	7,50	Sim
4 RPG - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E	354	54.205.260/0001-22	18,85	18,85	1,95	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 4 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:38

4 - **PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especi

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 4	Unidade: Kilogramas	Marca: MARRUA	Modelo:
<p>Descrição: **PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLEPTICAS: Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 °C e 5°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termosoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. 3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rotulo Quantidade: 1.562 Valor Unit.: 29,90 Valor Total: 46.703,80</p>			

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	809	27.487.615/0001-40	32,40	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	664	44.024.426/0001-50	32,40	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	151	52.110.818/0001-60	32,40	32,40	8,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

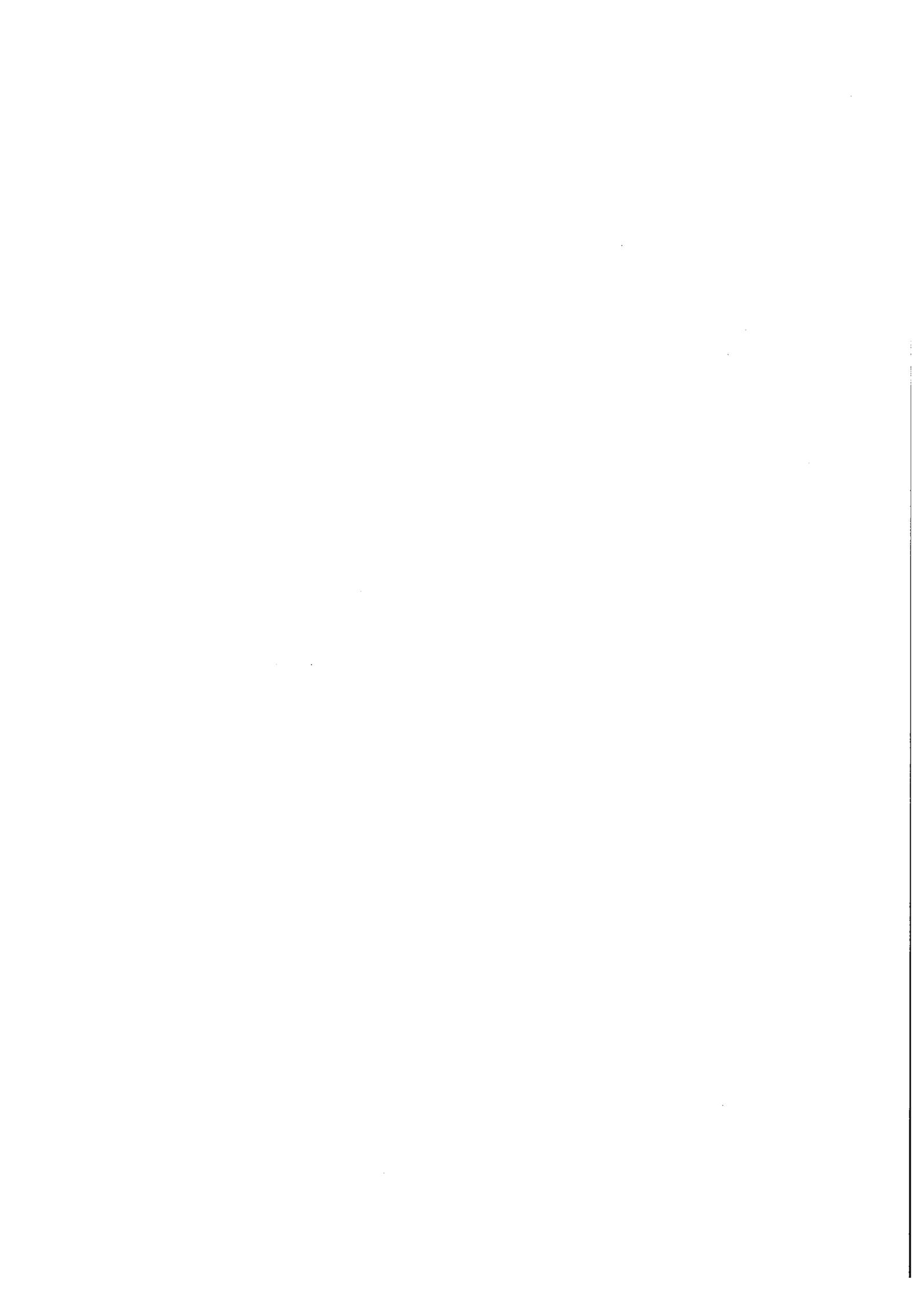
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 5 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:38

5 - **PERNIL SUINO EM CUBOS,Classificacao/ Caracteristicas gerais Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICÍPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 5 **Unidade: Kilogramas** **Marca: ORION** **Modelo:**
Descrição: **PERNIL SUINO EM CUBOS,Classificacao/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8Â°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte Em veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.**PERNIL SUINO EM CUBOS,Classificacao/ Características gerais Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8Â°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada ou plástico de polietileno grosso. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temper
Quantidade: 3.900 **Valor Unit.: 17,15** **Valor Total: 66.885,00**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	401	27.487.615/0001-40	18,72	17,15		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	065	44.024.426/0001-50	18,72	17,18	0,17	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 6 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:38

6 - **PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12Â°C (doze graus Celsius nega

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 6 **Unidade: Kilogramas** **Marca: MARRUA** **Modelo:**
Descrição: **PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Características gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acém, com no máximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatória: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho deverá apresentar no máximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primária: deverá ser aprovada para contato com alimentos, conforme opções a seguir: Opção 1: saco plástico flexível, termo encolhível de alta barreira ao vapor de água e ao oxigênio, alta transparência e resistência, atóxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, fechamento a vácuo, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Opção 2: saco plástico rígido, permeável ao vapor de água e ao oxigênio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência a tração e/ou perfuração, livre de odores estranhos, com peso líquido de até 2 (dois) quilos de carne. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso líquido de até 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente
Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 29,90** **Valor Total: 44.850,00**

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	152	27.487.615/0001-40	33,36	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	037	44.024.426/0001-50	33,36	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	767	52.110.818/0001-60	33,36	33,36	11,20	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 7 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:38

7 - **FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos des

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 7	Unidade: Kilogramas	Marca: MABI FOODS	Modelo:
<p>Descrição: **FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isoteramico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundari</p>			
Quantidade: 500	Valor Unit.: 37,65		Valor Total: 18.825,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	695	44.024.426/0001-50	44,81	37,65		Sim
2 RPG - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E	428	54.205.260/0001-22	44,81	37,67	0,05	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	004	52.110.818/0001-60	44,81	39,00	3,53	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

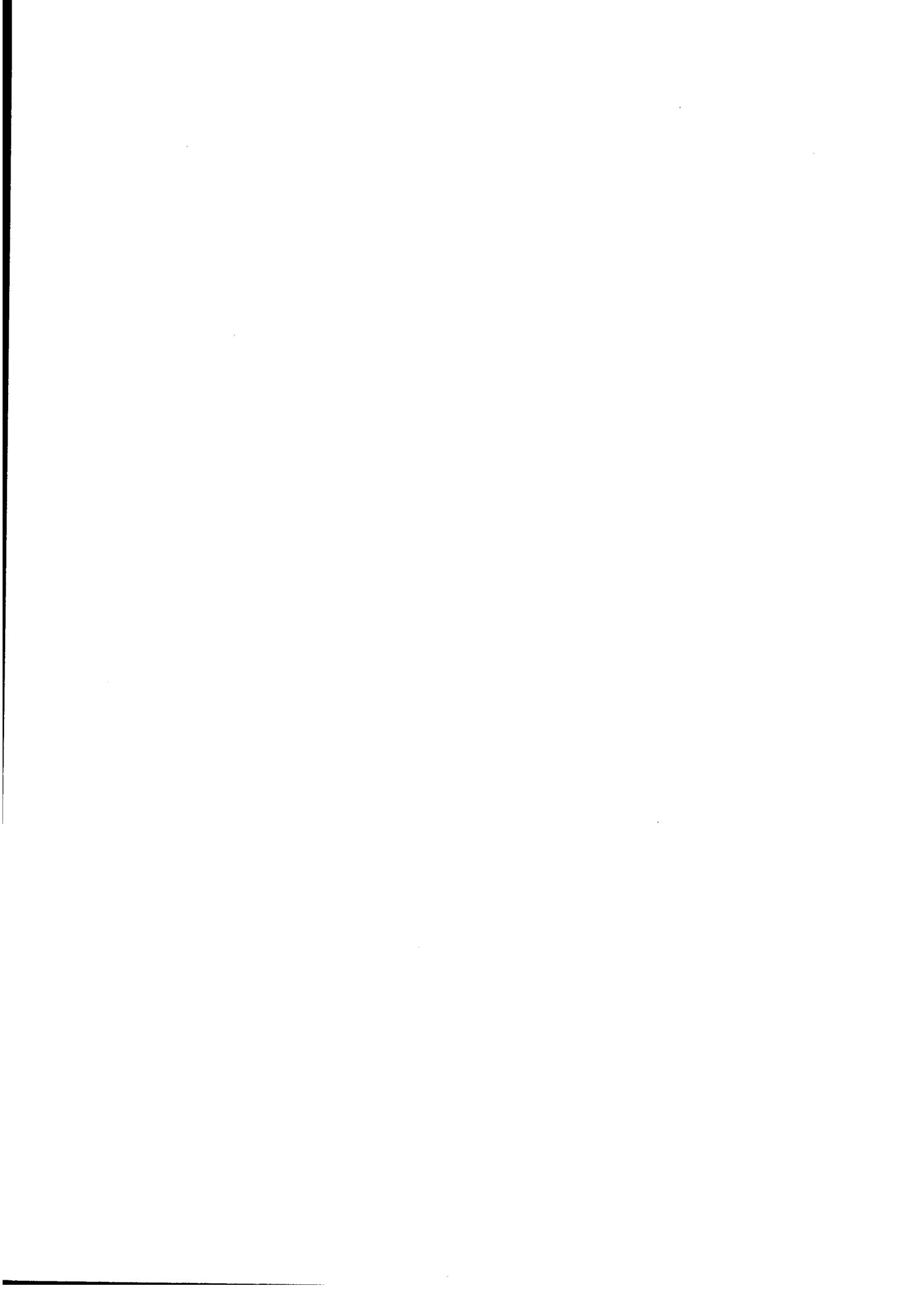
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 8 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:39

8 - **LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras proveni

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 8 **Unidade:** Kilogramas **Marca:** SULITA **Modelo:**

Descrição: **LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nÂ° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso-entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente e apresentar o numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de fabricacao e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nÂ° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao

Quantidade: 1.500 **Valor Unit.:** 16,00 **Valor Total:** 24.000,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	183	44.024.426/0001-50	22,68	16,00		Sim
2 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	408	27.487.615/0001-40	22,68	16,10	0,63	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	213	52.110.818/0001-60	22,68	18,00	11,80	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

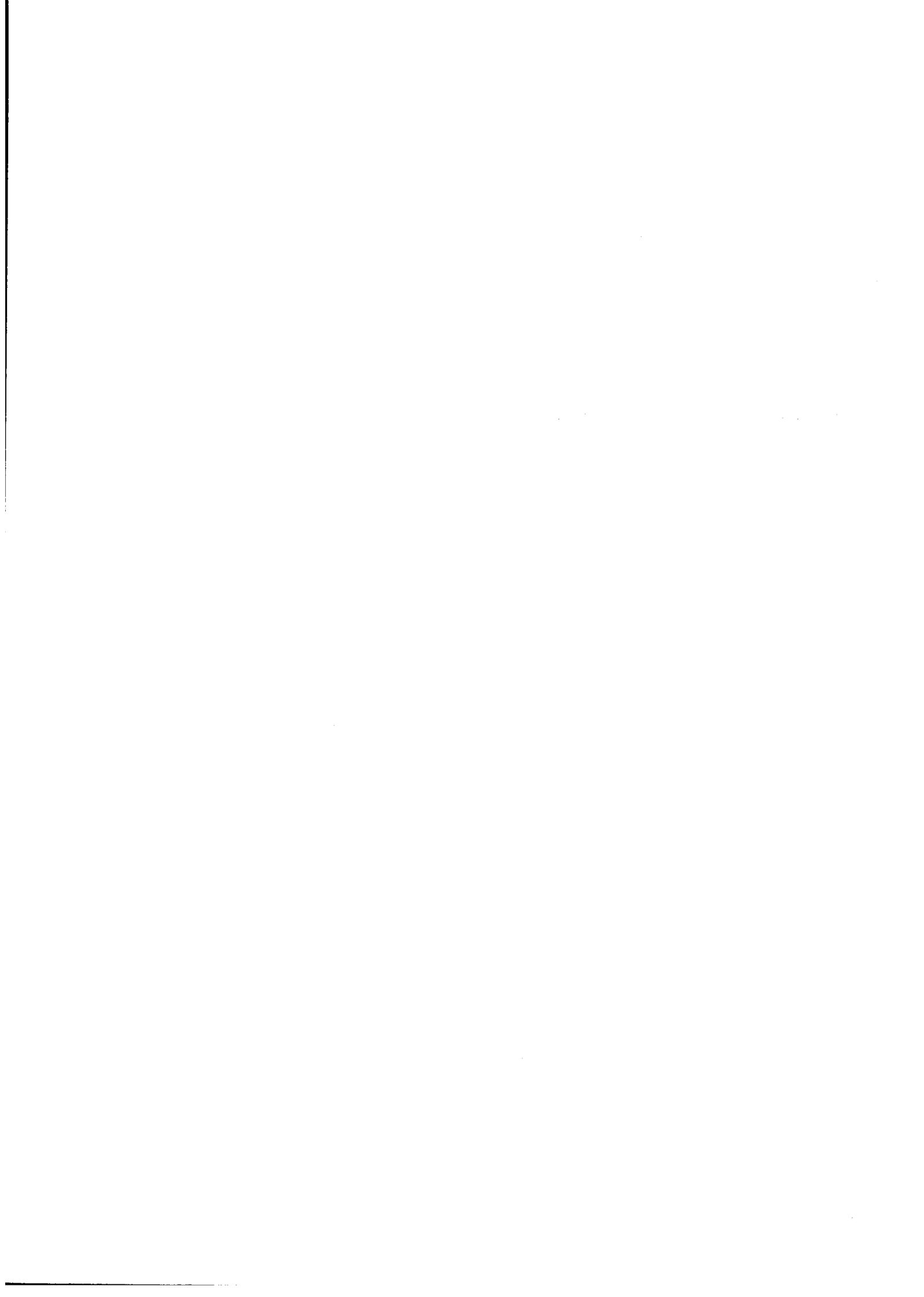
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 9 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:39

9 - **ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedent

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 9 **Unidade:** Kilogramas **Marca:** MARRUA **Modelo:**

Descrição: **ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4Â° C no maximo, moida em disco medio e devera ser transportada preservando as caracteristicas do alimento, quanto as especificacoes no item 2 a seguir. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moidas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substâncias contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nÂ° 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSICAO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Caracteristicas sensoriais: Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. 2.2.3. Caracteristicas fisico-quimicas: Gordura total: maximo de 5%; 2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS: O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza. **ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apr

Quantidade: 6.150 **Valor Unit.:** 23,70 **Valor Total:** 145.755,00

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	884	27.487.615/0001-40	33,36	23,70		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	866	44.024.426/0001-50	33,36	25,00	5,49	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	310	52.110.818/0001-60	33,36	26,50	6,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 10 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:40

10 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descricao do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; devera

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 10 **Unidade:** Kilogramas **Marca:** C VALE **Modelo:**

Descrição: **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:
 Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.**ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE: Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária

Quantidade: 4.290 **Valor Unit.:** 16,78 **Valor Total:** 71.986,20

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	075 44.024.426/0001-50	16,83	16,78		Sim
2 JCV LICITACOES LTDA	158 52.110.818/0001-60	16,83	16,83	0,30	Sim
3 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	927 27.487.615/0001-40	16,83	16,83	0,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 11 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:40

11 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO
 Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro p

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 11 **Unidade:** Kilogramas **Marca:** MARRUA **Modelo:**

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. **2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. **2.2. ORGANOLEPTICAS:** Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. **2.3. PESO DA UNIDADE** O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA:** entre 0 ºC e 5ºC. **2.5. PRAZO DE VALIDADE:** Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. **2.6.** Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. **3. EMBALAGEM. 3.1.** A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. **3.2.** Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. **3.3.** Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. **4. ROTULAGEM 4.1.** Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abasteci

Quantidade: 4.688 **Valor Unit.:** 29,90 **Valor Total:** 140.171,20

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	094	27.487.615/0001-40	32,40	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	073	44.024.426/0001-50	32,40	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	284	52.110.818/0001-60	32,40	32,40	8,00	Sim

DESCLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

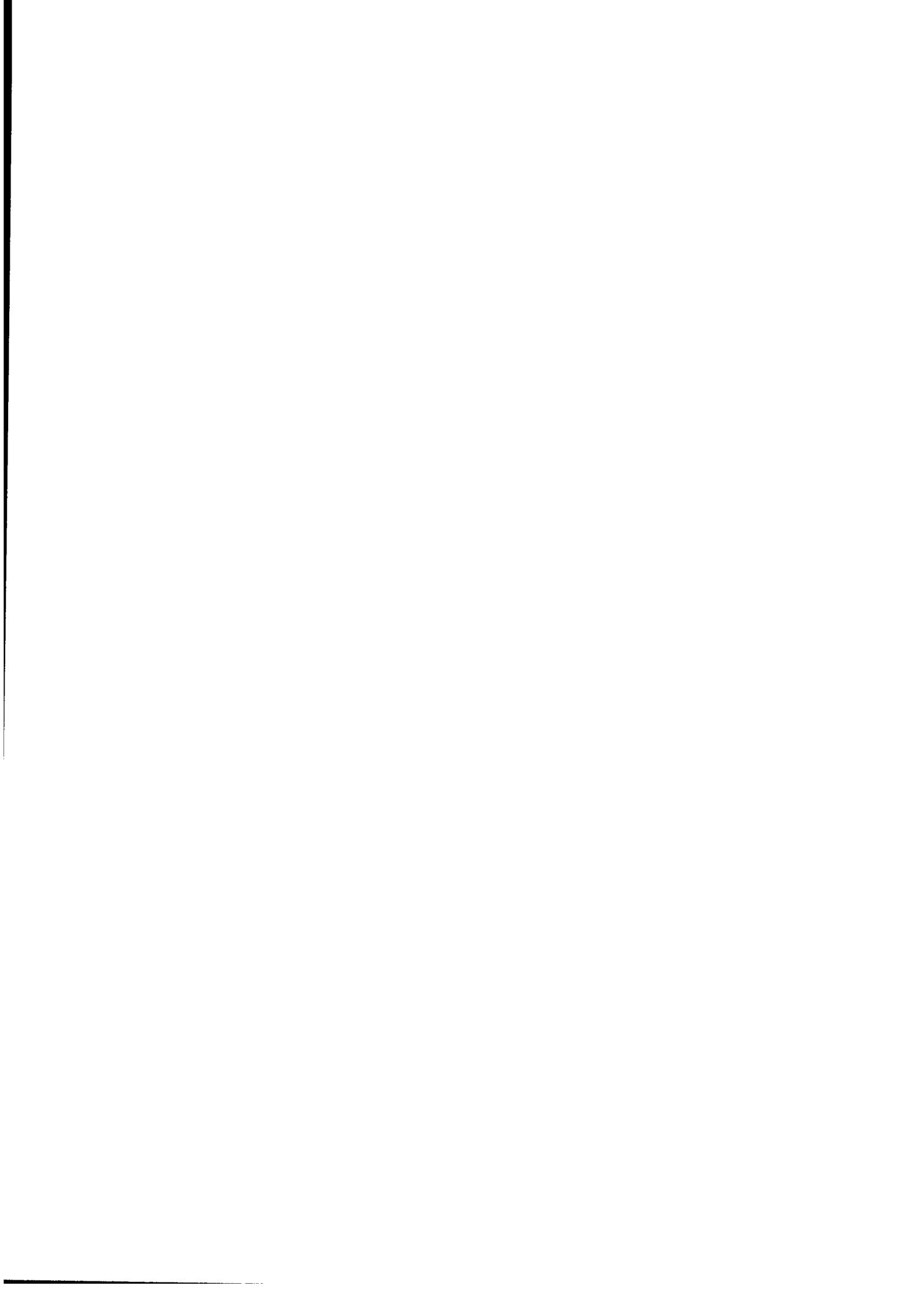
INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 12 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:41

12 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a

VALORES UNITÁRIOS FINAIS



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Item: 12 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a -12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termosoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termosoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abat**

Quantidade: 4.500 **Valor Unit.: 29,90** **Valor Total: 134.550,00**

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES	754 27.487.615/0001-40	33,36	29,90		Sim
2 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	555 44.024.426/0001-50	33,36	30,00	0,33	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	230 52.110.818/0001-60	33,36	33,36	11,20	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	---------------	----------------	--------------	---------	----

LOTE 13 - ADJUDICADO - 25/03/2025 14:33:41

13 - **ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual, Os files devem apresenta

VALORES UNITÁRIOS FINAIS

Item: 13 Unidade: Kilogramas Marca: MABI FOODS Modelo:

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente. deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Deverá apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.**ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Deverá apresentar**

Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 37,65** **Valor Total: 56.475,00**

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

CLASSIFICAÇÃO

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
1 ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	719	44.024.426/0001-50	44,81	37,65		Sim
2 RPG - COMÉRCIO DE MERCADORIAS E	952	54.205.260/0001-22	44,81	37,67	0,05	Sim
3 JCV LICITACOES LTDA	814	52.110.818/0001-60	44,81	44,81	18,95	Sim

DECLASSIFICADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

INABILITADOS

Razão Social	Num	Documento	Oferta Inicial	Oferta Final	Dif.(%)	ME
--------------	-----	-----------	----------------	--------------	---------	----

PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

VENCEDORES DO PROCESSO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
Processo Administrativo Nº 28/2025
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR
Data de Publicação: 10/03/2025 10:16:06

TOTAL DO PROCESSO: 888.979,10

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME 27.487.615/0001-40 627.397,50

LOTE 1 Quant.: 1 Num: 305 Lance: 23,65 Total: 48.482,50

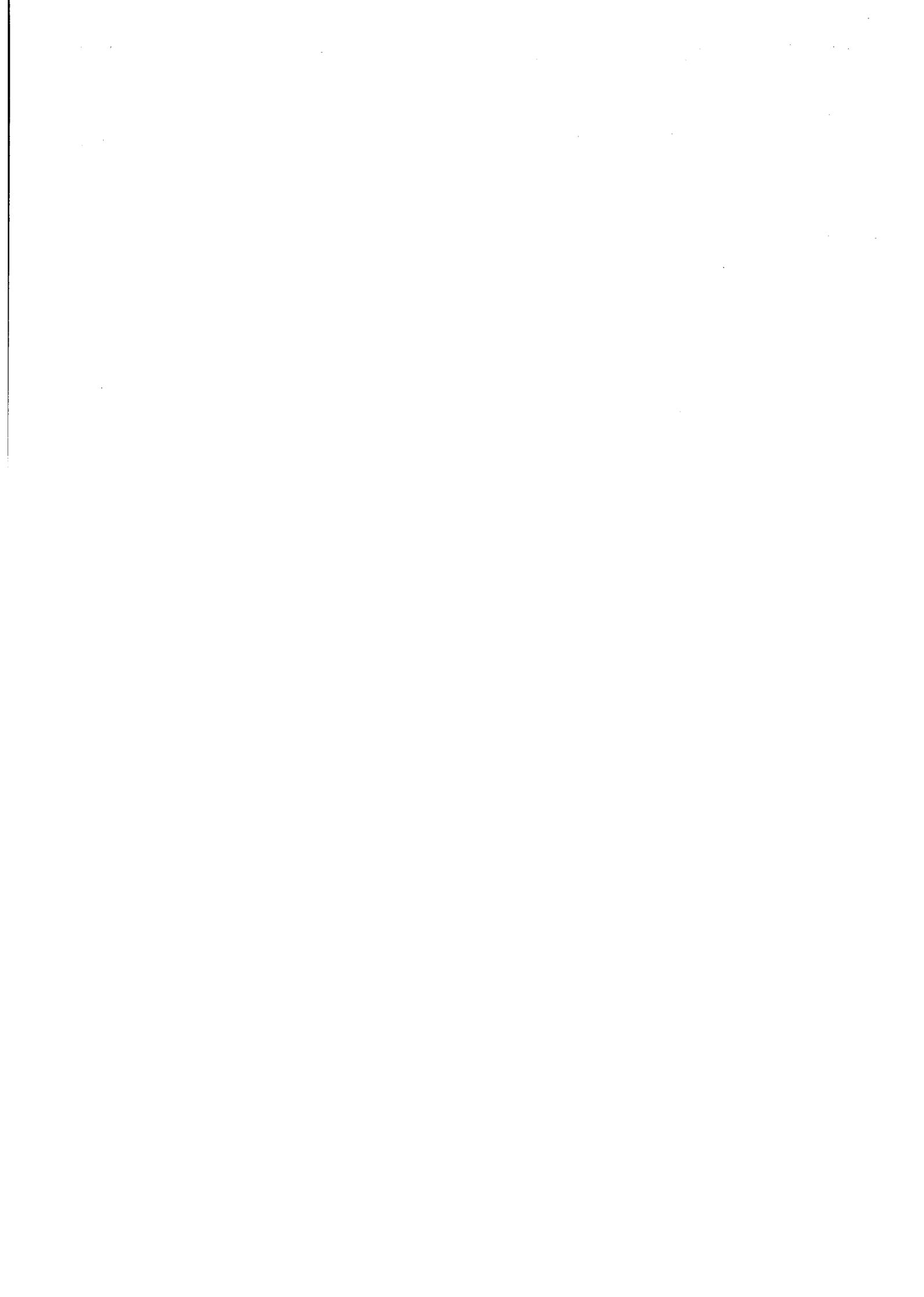
Item: 1 Unidade: Kilogramas Marca: Marrua Modelo:

Descrição: **PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4° C no maximo, moída em disco medio e devera ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSICAO E REQUESITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Características sensoriais: Textura: proprio da espécie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da espécie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. 2.2.3. Características fisico-quimicas: Gordura total: maximo de 5%; 2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS: O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza.**PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada

Quantidade: 2.050 Val. Ref.: 33,36 Valor Unit.: 23,65 Total Item: 48.482,50

LOTE 4 Quant.: 1 Num: 809 Lance: 29,90 Total: 46.703,80

Item: 4 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****PATINHO EM CUBOS RESFRIADO**, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nÂ° 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLEPTICAS: Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nÂ° 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 Â°C e 5Â°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termosoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. 3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nÂ° 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento, Brasil). 4.2. No rotulo

Quantidade: 1.562 Val. Ref.: 32,40 Valor Unit.: 29,90 Total Item: 46.703,80

LOTE 5 Quant.: 1 Num: 401 Lance: 17,15 **Total: 66.885,00**

Item: 5 Unidade: Kilogramas Marca: ORION Modelo:

Descrição: ****PERNIL SUINO EM CUBOS**, Classificacao/ Caracteristicas gerais Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverao ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suina em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Devera estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8Â°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservacao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados. ****PERNIL SUINO EM CUBOS**, Classificacao/ Caracteristicas gerais Proveniente de machos da especie suina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses), os cubos deverao ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suina em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Devera estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8Â°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temper

Quantidade: 3.900 Val. Ref.: 18,72 Valor Unit.: 17,15 Total Item: 66.885,00

LOTE 6 Quant.: 1 Num: 152 Lance: 29,90 **Total: 44.850,00**

Item: 6 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****PATINHO EM ISCAS RESFRIADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a -12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abatedouro, constando obrigatoriam

Quantidade: 1.500 Val. Ref.: 33,36 Valor Unit.: 29,90 Total Item: 44.850,00

LOTE 9 Quant.: 1 Num: 884 Lance: 23,70 **Total: 145.755,00**

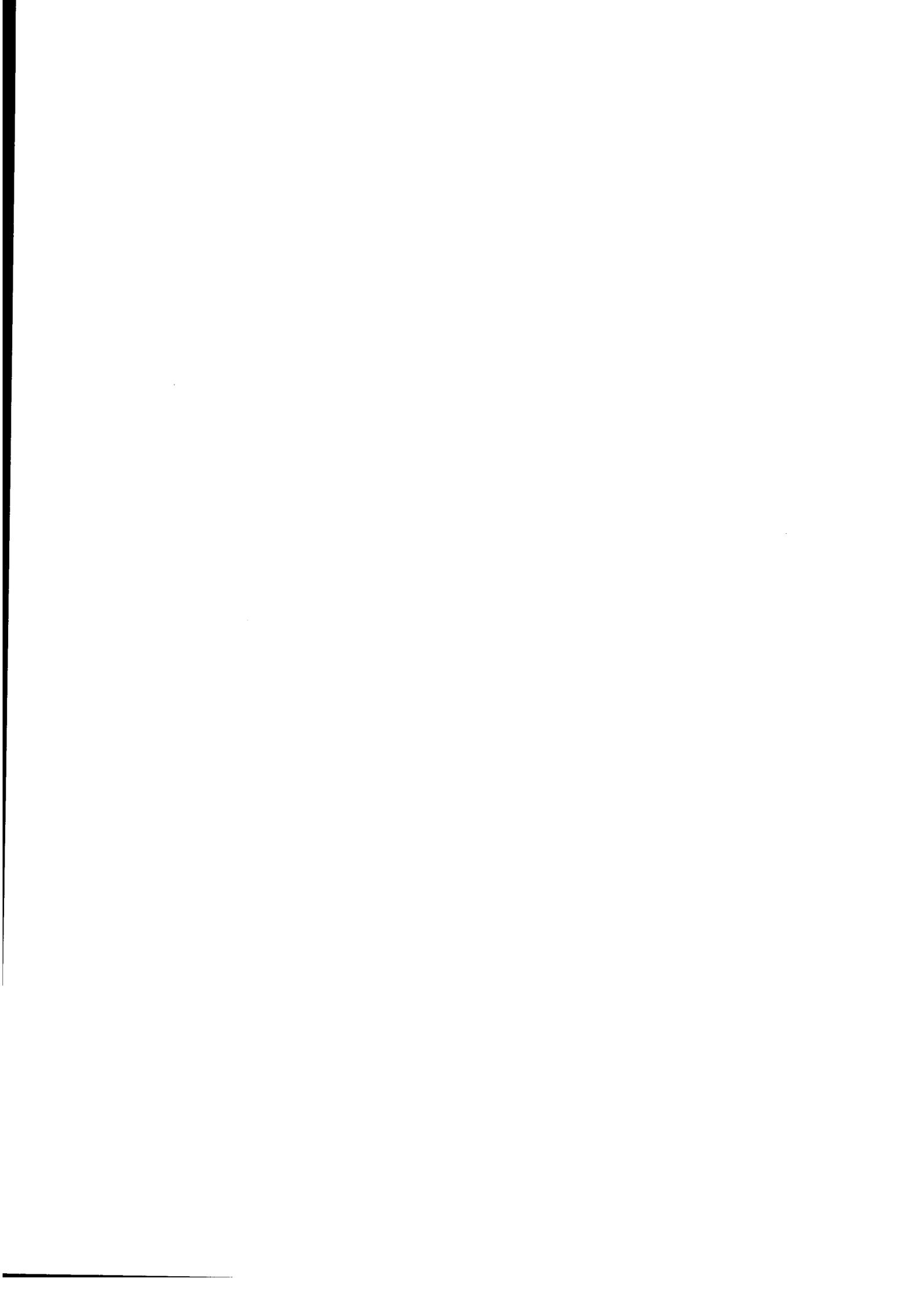
Item: 9 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

Descrição: ****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO:** 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4Â° C no maximo, moida em disco medio e devera ser transportada preservando as caracteristicas do alimento, quanto as especificacoes no item 2 a seguir. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moidas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nÂ° 30691, de 29/03/1952. 2.2. COMPOSICAO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio: carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. 2.2.2. Caracteristicas sensoriais: Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. 2.2.3. Caracteristicas fisico-quimicas: Gordura total: maximo de 5%; 2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS: O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza. ****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO:** 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne resfriada, crua, moida, proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecoes veterinarias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apr

Quantidade: 6.150 Val. Ref.: 33,36 Valor Unit.: 23,70 Total Item: 145.755,00

LOTE 11 Quant.: 1 Num: 094 Lance: 29,90 **Total: 140.171,20**

Item: 11 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO**, 1. DESCRICAO DO OBJETO Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de especie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. 2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS: Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nÂ° 30691, de 29/03/1952. 2.2. ORGANOLEPTICAS: Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. 2.3. PESO DA UNIDADE O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nÂ° 74, de 25/05/95. 2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0 Â°C e 5Â°C. 2.5. PRAZO DE VALIDADE: Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. 2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada. 3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. 3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. 3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. 4. ROTULAGEM. 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nÂ° 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abasteci

Quantidade: 4.688 Val. Ref.: 32,40 Valor Unit.: 29,90 Total Item: 140.171,20

LOTE 12 Quant.: 1 Num: 754 Lance: 29,90 **Total: 134.550,00**

Item: 12 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO**: Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a - 12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel; nome e endereco do abat

Quantidade: 4.500 Val. Ref.: 33,36 Valor Unit.: 29,90 Total Item: 134.550,00

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA 44.024.426/0001-50 **261.581,60**

LOTE 2 Quant.: 1 Num: 363 Lance: 16,78 **Total: 23.995,40**

Item: 2 Unidade: Kilogramas Marca: C VALE Modelo:

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Devera constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.

****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens

Quantidade: 1.430 Val. Ref.: 16,83 **Valor Unit.: 16,78** Total Item: 23.995,40

LOTE 3 Quant.: 1 Num: 171 Lance: 17,00 **Total: 66.300,00**

Item: 3 Unidade: Kilogramas Marca: LAR Modelo:

Descrição: ****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

Quantidade: 3.900 Val. Ref.: 18,85 **Valor Unit.: 17,00** Total Item: 66.300,00

LOTE 7 Quant.: 1 Num: 695 Lance: 37,65 **Total: 18.825,00**

Item: 7 Unidade: Kilogramas Marca: MABI FOODS Modelo:

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais** File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.

****FILE DE TILAPIA CONGELADO: Classificacao/ Caracteristicas gerais** File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundari

Quantidade: 500 Val. Ref.: 44,81 **Valor Unit.: 37,65** Total Item: 18.825,00

LOTE 8 Quant.: 1 Num: 183 Lance: 16,00 **Total: 24.000,00**

Item: 8 Unidade: Kilogramas Marca: SULITA Modelo:

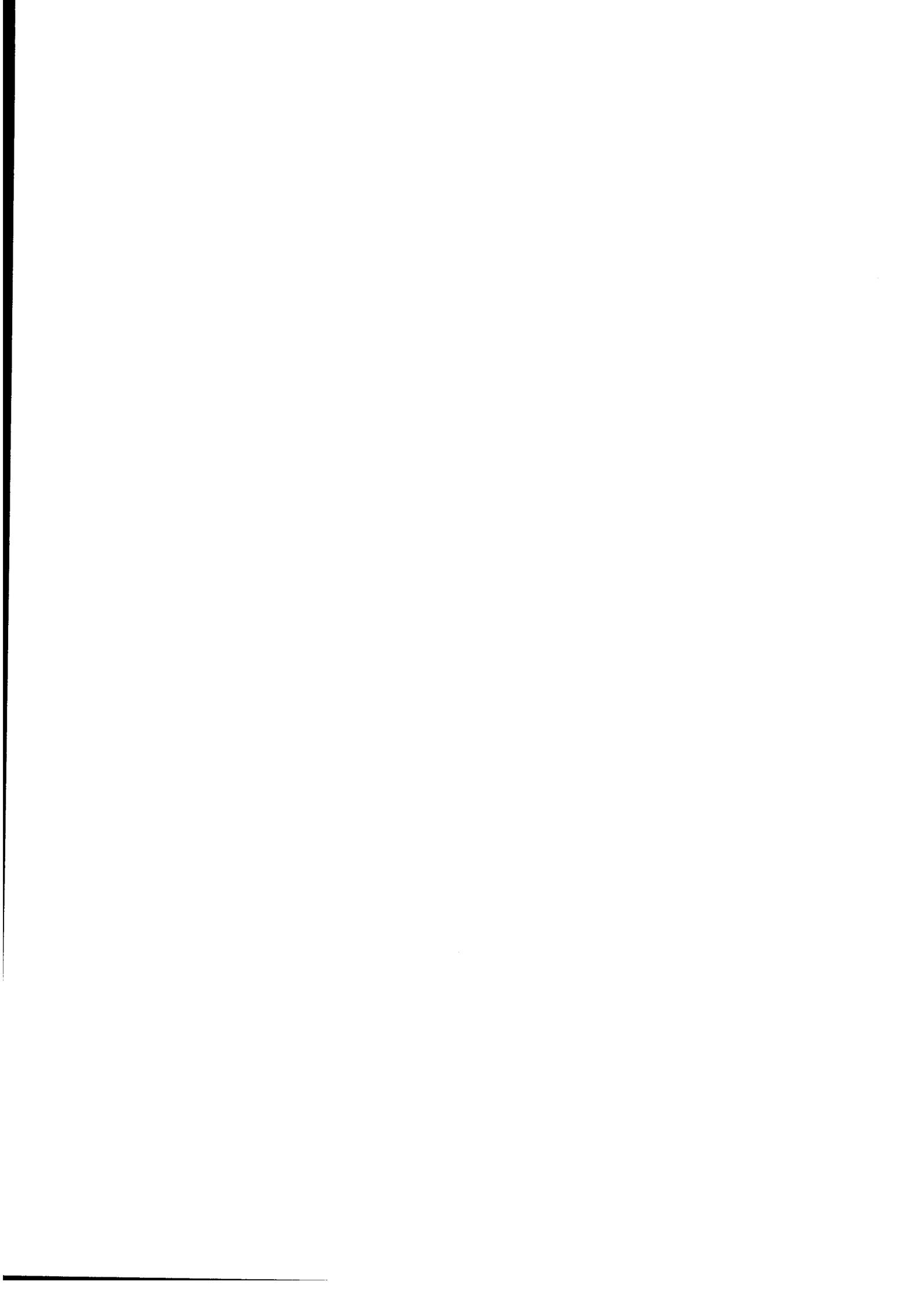
Descrição: ****LINGUIÇA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais** Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto n° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente e apresentar o numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de fabricacao e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.

****LINGUIÇA SUINA TOSCANA CONGELADA: Classificacao/ Caracteristicas gerais** Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto n° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao

Quantidade: 1.500 Val. Ref.: 22,68 **Valor Unit.: 16,00** Total Item: 24.000,00

LOTE 10 Quant.: 1 Num: 075 Lance: 16,78 **Total: 71.986,20**

Item: 10 Unidade: Kilogramas Marca: C VALE Modelo:



**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; de vera sofrer processo de congelamento rapido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, de vera ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coagulos, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislaçao Vigente em relaçao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricaçao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico; embalagem secundaria de papelao devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem agua ou gelo e sem rachaduras ou furos. De vera constar o prazo de vencimento, tipo de carne, n° do registro no ministerio da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria numero 1428. Transporte O produto de vera ser transportado em veiculos proprios (caminhao-bau) refrigerado.

****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; de vera sofrer processo de congelamento rapido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, de vera ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coagulos, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislaçao Vigente em relaçao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricaçao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico; embalagem secundaria

Quantidade: 4.290 Val. Ref.: 16,83 Valor Unit.: 16,78 Total Item: 71.986,20

LOTE 13 Quant.: 1 Num: 719 Lance: 37,65 **Total: 56.475,00**

Item: 13 Unidade: Kilogramas Marca: MABI FOODS Modelo:

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificaçao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variaçao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteraçao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeçao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo de vera estar de acordo com a legislaçao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. De vera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores de verao estar adequadamente uniformizados.

****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificaçao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variaçao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteraçao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeçao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo de vera estar de acordo com a legislaçao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. De vera apresentar

Quantidade: 1.500 Val. Ref.: 44,81 Valor Unit.: 37,65 Total Item: 56.475,00

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

PREGOEIRO: ALZIR BOCCHI JUNIOR

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 52

Pelo presente instrumento, o órgão contratante **MUNICIPIO DE MANDAGUACU**, inscrito no CNPJ nº 76.285.329/0001-08, com endereço RUA BERNARDINO BOGO, 175, na cidade de MANDAGUAÇU-PR, neste ato representado pelo ordenador, **JOSE ROBERTO MENDES** portador da Cédula de Identidade nº 4253669-5, e inscrito no CPF/MF sob o nº 634.536.659-53, nos termos da Lei nº 14.133/2021, e suas alterações, da Lei 10.520/2002, dos Decretos Municipais nºs 8483/23, e considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº 06/2025, homologado em 25/03/2025, integrante do Processo Administrativo nº 28/2025, por deliberação do Pregoeiro designado por esta Municipalidade, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME, CNPJ nº 27.487.615/0001-40, com endereço AVENIDA NOVA AURORA, 1490, CEP 87114623, representada por ANGELITA ALDANA DA SILVA, Carteira de identidade nº 29106795, inscrito no CPF nº 034.693.119-35, observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

1- DO OBJETO:

1- A presente **ATA** tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para aquisição de **Registro de preços para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar** para atender a as necessidades do órgão contratante por 12 meses.

1.1- Do órgão contratante MANDAGUAÇU-PR, descritos no "**DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS**", anexo a esta **ATA**;

1.2- As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital Licitatório e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrições.

2- DA VIGÊNCIA:

2.1- A presente **ATA** terá vigência pelo prazo de 12 meses, a partir da data da sua publicidade;

2.2- Durante o prazo de vigência desta **ATA**, o órgão contratante não ficará obrigado a efetivar as contratações que dela poderiam advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações.

3- DA VINCULAÇÃO:

3.1- O disposto na presente **ATA** deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas no Edital Licitatório, sendo observado o disposto na Lei nº 10.520/2002, os Decretos Municipais nºs 8483/23, bem como, no que couber, as determinações constantes da Lei nº 14.133/2021 e suas posteriores alterações, e das demais normas que dispõem sobre a matéria.

4- DAS OBRIGAÇÕES DE MANTER AS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO OU HABILITAÇÃO

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

EXIGIDAS NA LICITAÇÃO:

4.1- As condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital Licitatório deverão ser mantidas pela empresa registrada durante toda a vigência da presente **ATA**, ficando facultado ao órgão contratante, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases.

5- DOS PREÇOS E DA PESQUISA DE MERCADO:

5.1- Os preços ofertados pela empresa adjudicatária da licitação, signatária da presente **ATA**, constam do "**DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS**", anexo;

5.2- O órgão contratante poderá promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação de aquisição e/ou publicação periódica no Diário Oficial do Município.

6- DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

6.1- O prazo de entrega ficará condicionado ao estipulado em edital;

6.2- Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme o artigo 18 do referido diploma legal;

6.3- Ocorrendo a rejeição em algum material, a contratada será notificada pelo destinatário, o órgão contratante, para a retirada do mesmo dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis;

6.4- A recusa da contratada em atender o estabelecido no item anterior implicará em aplicação das sanções previstas na presente **ATA**;

6.5- A contratada será a única responsável pela qualidade do(s) materiais(s) entregue(s);

6.6- A empresa deverá oferecer formalmente um Termo de Garantia, nos termos do Art. 18 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), que deverá ser entregue junto com o objeto da Licitação, pelo prazo de 12 meses a partir do recebimento definitivo do(s) produtos(s) pela Central de Abastecimento/SMS, entendendo como tal a data de adimplemento;

6.7- A contratada deverá observar, na execução da presente **ATA** o disposto na legislação federal, estadual e municipal, em tudo aquilo que for aplicável;

6.8- Dentro do prazo de vigência desta **ATA**, a Contratada será obrigada ao fornecimento dos materiais desde que obedecidas todas as suas condições, conforme previsão do Edital Licitatório que precedeu a sua formalização.

7- DO PAGAMENTO:

7.1- O pagamento será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança apresentados pela contratada, num prazo máximo de 30 dias, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela fiscalização do órgão contratante, que deverá ocorrer após as verificações constantes do subitem 10.2 desta **ATA**;

7.2- Na eventualidade de dúvidas quanto a alguma parte do documento de cobrança, o órgão contratante

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

efetuará o pagamento da parte efetivamente aprovada e a empresa contratada prestará os esclarecimentos necessários para liquidação do saldo devido;

7.3- Do montante devido, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente;

7.4- Os pagamentos serão efetuados mediante depósitos bancários. Para tanto, a contratada deverá informar, no documento de cobrança, seus dados bancários (nome e número do banco; nome e código da agência; e número da conta corrente);

7.5- Considerando a forma peculiar de pagamento adotada pela Administração Pública, com a utilização de depósito direto na conta corrente da contratada, é defeso à futura contratada a emissão de duplicatas em função do acordo a ser celebrado. A emissão desse título de crédito, sem prejuízo das providências judiciais cabíveis, por caracterizar ilícito grave, equiparável a emissão de "duplicatas simuladas", demandará o sancionamento da contratada com uma das penas prescritas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, pelo fato desse ato enquadrar-se na situação disposta no inciso III, do art. 88, do mesmo diploma legal;

7.6- O pagamento só será efetuado após a verificação da manutenção da habilitação da contratada, seja através da consulta ON-LINE no CADASTRO GERAL para comprovação de que se encontra em dia com suas obrigações para com a Receita Federal e com o sistema da Seguridade Social, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débito junto ao INSS e do Certificado de Regularidade junto ao FGTS e Tributos Federais;

7.7- Caso a **ATA** seja assinada com o CNPJ da filial diverso daquele apresentado na sessão pública pela matriz, com a conseqüente emissão da Nota de Empenho e Nota Fiscal com o CNPJ da filial, o pagamento só será realizado após a constatação da regularidade da filial relativa à Seguridade

Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante consulta ou apresentação das respectivas certidões sem prejuízo do estabelecido no item acima transcrito;

7.8- Conforme disposto no artigo 38 do Decreto 93.872 de 23 de dezembro de 1986, alínea "d" do inciso XIV do artigo 40 da Lei 8.666/93, o pagamento pelos produtos poderá ser, conforme a necessidade no órgão contratante, antecipado, mediante a apresentação de seguro-garantia ou fiança bancária, no valor total da parcela adiantada.

8- DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1- A Contratada, na hipótese de inadimplência parcial ou total, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior previstos na presente **ATA**, devidamente comprovados, estará sujeita às seguintes penalidades, garantida a sua prévia defesa no respectivo processo:

8.1.1- Advertência;

8.1.2- Multa; e,

8.1.3- Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Municipalidade de MANDAGUAÇU-PR por prazo não superior a dois (2) anos.

8.2- Das Multas:

8.2.1- As multas impostas à Contratada serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos, ou

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

8.3- Da aplicação das penalidades:

8.3.1- As penalidades serão aplicadas administrativamente, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

8.4- Da cumulatividade:

8.4.1- A aplicação da penalidade "multa" não impede que o órgão contratante rescinda unilateralmente o acordo e venha a aplicar, cumulativamente, a sanção prevista no subitem 8.1.3.

8.5- Da aplicação das multas:

8.5.1- Multa por atraso da entrega:

8.5.1.1- As multas, caso aplicadas, serão calculadas tomando por base o valor total da parcela em atraso devidamente atualizado, conforme índice adotado para a atualização monetária no valor de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso até o trigésimo dia.

8.5.2- Multa compensatória;

8.5.2.1- Decorridos mais de trinta (30) dias de atraso da entrega do objeto, será aplicada uma multa compensatória de 10% (dez por cento) do valor do objeto, pelos danos causados pela inadimplência do fornecedor.

8.6- Caso a Contratada descumpra o que prevê o item 6.3 desta **ATA**, ser-lhe-á aplicada multa correspondente a 0,1% (um décimo por cento) por dia sobre o valor do bem rejeitado, a contar do término do prazo estabelecido naquele item para retirada da mesma.

9- DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9.1- O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, de pleno direito, quando:

9.1.1- O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta **ATA**;

9.1.2- O Fornecedor der causa a rescisão administrativa de acordo (ou instrumento equivalente)

decorrente de Registro de Preços, a critério do órgão contratante;

9.1.3- Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de acordo (ou instrumento equivalente) decorrente de Registro de Preços, se assim for decidido pelo órgão contratante;

9.1.4- Não aceitar reduzir o(s) preço(s) registrado(s) se este(s) se tornar(em) superior(es) ao(s) praticados(s) no mercado;

9.1.5- Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pelo órgão contratante;

9.1.6- Pelo Fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitados de cumprir as exigências desta **ATA**, ou, a juízo do órgão contratante, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78, incisos XIII a XVI, da Lei nº 8.666/93.

9.2- A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

administração da presente **ATA**, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação da defesa.

9.3- No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

10- DA FISCALIZAÇÃO:

10.1- A Registrada deverá facilitar o trabalho de fiscalização a cargo do órgão contratante;

10.2- A fiscalização do cumprimento do acordo decorrente desta **ATA** será exercida por servidor habilitado designado em edital formalmente pelo órgão contratante, para tal, investido de plenos poderes para:

10.2.1- Recusar o material em desacordo com o objeto;

10.2.2- Promover a liquidação do respectivo documento de cobrança;

10.2.3- Tomar as ações iniciais para a consecução das medidas cabíveis para os casos amparados pelos itens 8 e 9 a serem executados pelo órgão contratante;

10.2.4- Tomar quaisquer outras medidas julgadas necessárias para a perfeita execução do objeto.

10.3- A cada entrega de material, o órgão contratante poderá selecionar, a seu critério, amostras dos itens entregues, a fim de serem submetidas a exames, visando à verificação do cumprimento das condições estabelecidas no Edital Licitatório. O tempo médio de análise é de 30 (trinta) dias. As despesas decorrentes dos exames a serem realizados serão custeadas pelo órgão contratante;

10.4- A rejeição dos lotes não justificará atrasos em relação ao prazo de entrega fixado.

11- DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORMA MAIOR:

11.1- Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da **ATA** ou não aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a entrega dos produtos no local onde estiver sendo executado o objeto do acordo:

11.1.1- Greve geral;

11.1.2- Calamidade pública;

11.1.3- Interrupção dos meios de transporte;

11.1.4- Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e,

11.1.5- Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Novo Código Civil Brasileiro.

11.2- Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela Contratada perante o órgão contratante;

11.3- Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao órgão contratante, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

12- DA CONTRATAÇÃO:

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

12.1- O compromisso para fornecimento dos materiais registrados nesta **ATA** será efetivado através de emissão de nota de empenho específica com a empresa, que terá força de contrato;

JOSE ROBERTO MENDES:63453665953
Assinado de forma digital por JOSE ROBERTO MENDES:63453665953
Dados: 2025.04.02 15:34:58 -03'00'

JOSE ROBERTO MENDES

ANGELITA ALDANA DA SILVA:03469311935
Assinado de forma digital por ANGELITA ALDANA DA SILVA:03469311935
Dados: 2025.04.02 15:16:17 -03'00'

AMERICA DISTRIBUIDORA DE CARNES EIRELI - ME

MANDAGUAÇU, 31 de março de 2025

DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS

LOTE 1	Quant.: 1	Num: 305	23,65	Total: 48.482,50
Item: 1	Unidade: Kilogramas	Marca: Marrua	Modelo:	

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4° C no maximo, moída em disco medio e devera ser transportada preservando as caracteristicas do alimento, quanto as especificacoes no item 2 a seguir. **2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendoes, coagulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matanca. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no maximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. **2.2. COMPOSICAO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio:** carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. **2.2.2. Caracteristicas sensoriais:** Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. **2.2.3. Caracteristicas fisico-quimicas:** Gordura total: maximo de 5%; **2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS:** O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza.

****PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada

Quantidade: 2.050

Valor Unit.: 23,65

Total Item: 48.482,50

LOTE 4	Quant.: 1	Num: 809	29,90	Total: 46.703,80
Item: 4	Unidade: Kilogramas	Marca: MARRUA	Modelo:	

Descrição: ****PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. **2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. **2.2. ORGANOLEPTICAS:** Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. **2.3. PESO DA UNIDADE** O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA:** entre 0 °C e 5°C. **2.5. PRAZO DE VALIDADE:** Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. **2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada.** **3. EMBALAGEM. 3.1. A embalagem primaria** devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. **3.2. Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado.** **3.3. Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto.** **4. ROTULAGEM 4.1. Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento, Brasil).** **4.2. No rotulo**

Quantidade: 1.562

Valor Unit.: 29,90

Total Item: 46.703,80

LOTE 5	Quant.: 1	Num: 401	17,15	Total: 66.885,00
Item: 5	Unidade: Kilogramas	Marca: ORION	Modelo:	

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****PERNIL SUINO EM CUBOS,Classificacao/ Características gerais** Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devera estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservacao, peso liquido e condicoes de armazenamento. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.

****PERNIL SUINO EM CUBOS,Classificacao/ Características gerais** Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 2 x 2 cm. A carne suína em cubos, congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devera estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem O produto devera estar embalado a vacuo em embalagem plastica, flexivel, atoxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelao lacrada ou plastico de polietileno grosso. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temper

Quantidade: 3.900 **Valor Unit.: 17,15** Total Item: 66.885,00

LOTE 6 Quant.: 1 Num: 152 29,90 **Total: 44.850,00**

Item: 6 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

Descrição: ****PATINHO EM ISCAS RESFRIADO: Classificacao/ Características gerais** Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituido das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriam

Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 29,90** Total Item: 44.850,00

LOTE 9 Quant.: 1 Num: 884 23,70 **Total: 145.755,00**

Item: 9 Unidade: Kilogramas Marca: MARRUA Modelo:

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada nos cortes: acem/paleta. A carne resfriada de bovino devera ser mantida, entre 0 e 4°C no máximo, moída em disco medio e devera ser transportada preservando as características do alimento, quanto as especificações no item 2 a seguir. **2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A materia-prima a ser utilizada devera estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfaticos, etc. Nao sera permitida a obtencao do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada, ou carne industrial de matança. As carnes bovinas moídas resfriadas nos diversos cortes deverao apresentar no máximo 5% de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. **2.2. COMPOSICAO E REQUISITOS 2.2.1. Ingrediente obrigatorio:** carnes resfriadas, crua de bovino, sem adicao de agua, aditivos, ou coadjuvantes. **2.2.2. Caracteristicas sensoriais:** Textura: proprio da especie, nao amolecida, nao suco; Cor: propria da especie, sem manchas azuladas ou esverdeadas, ou ainda pardacenta; Odor: caracteristico. **2.2.3. Caracteristicas fisico-quimicas:** Gordura total: maximo de 5%; **2.4. CARACTERISTICAS MACROSCOPICOS/MICROSCOPICOS:** O produto nao devera conter substâncias/ materias estranhas de qualquer natureza.****ITEM AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO MOIDO RESFRIADO: 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne resfriada, crua, moída, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, em peça, NAO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apr

Quantidade: 6.150 **Valor Unit.: 23,70** Total Item: 145.755,00

LOTE 11	Quant.: 1	Num: 094	29,90	Total: 140.171,20
----------------	-----------	----------	-------	--------------------------

Item: 11	Unidade: Kilogramas	Marca: MARRUA	Modelo:
----------	---------------------	---------------	---------

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM CUBOS RESFRIADO, 1. DESCRICAO DO OBJETO** Carne apresentada no corte acem, massa muscular situada entre o pescoco, o file de costela e a costela do dianteiro proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higienicas satisfatorias, cortada em cubos de 2 x 2 cm resfriada e aparada. **2. CARACTERISTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS:** Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo resfriada no corte acem devera apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas, e de qualquer substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Toda a carne devera ter sido submetida aos processos de inspecao prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspecao Industrial e Sanitaria de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. **2.2. ORGANOLEPTICAS:** Aspecto: proprio da especie, nao amolecida, nem pegajosa; Cor: propria da especie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; Odor: proprio. **2.3. PESO DA UNIDADE** O peso liquido deve ser de 1 kg ou 2 kg em cada embalagem. Para o peso liquido do produto serao observados os criterios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. **2.4. TEMPERATURA PARA ENTREGA:** entre 0 °C e 5°C. **2.5. PRAZO DE VALIDADE:** Sob refrigeracao: minimo de 5 dias e sob congelamento: minimo de 180 dias. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricacao e validade para o produto resfriado e congelado. **2.6. Somente sera recebido o produto que tenha data de processamento de ate 2 dias para carne resfriada.** **3. EMBALAGEM. 3.1.** A embalagem primaria devera ser saco de polietileno atoxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, grampeado mecanicamente ou termosoldado com peso de 1 kg a 1,5kg, contendo apenas 1 tipo de corte. **3.2.** Sera tolerada a variacao de ate 5,0%, no peso liquido do produto desresfriado, em relacao ao resfriado. **3.3.** Sera recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminacao e/ou deterioracao, ou que nao permita o perfeito armazenamento do produto. **4. ROTULAGEM 4.1.** Aplica - se o regulamento vigente (Instrucao Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Tecnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abasteci

Quantidade: 4.688 **Valor Unit.: 29,90** Total Item: 140.171,20

LOTE 12	Quant.: 1	Num: 754	29,90	Total: 134.550,00
----------------	-----------	----------	-------	--------------------------

Item: 12	Unidade: Kilogramas	Marca: MARRUA	Modelo:
----------	---------------------	---------------	---------

**MUNICÍPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: PATINHO EM ISCAS RESFRIADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais Carne crua, em iscas, congelada pelo processo rapido e mantida estocada em temperatura nao superior a - 12Â°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com ate 2 (dois) quilos, proveniente de machos de especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condicoes higienicas satisfatorias, em peca, NAO PODENDO ser mecanicamente separada, aparada e apresentada no corte acem, com no maximo 5% de gordura total, temperatura igual ou inferior a - 18Â°C (dezoito graus Celsius negativo). Obrigatoria: carne bovina crua, no corte patinho proveniente da especie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspecao veterinaria, manipulada sob condicoes de higiene conforme orientacao do RIISPOA/MAPA. Patinho e o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxao e que envolve o femur, obtido pela liberacao a faca da carne. A carne bovina em iscas congelada no corte patinho devera apresentar no maximo 5% (cinco por cento) de gordura total, livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer especie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa altera-la ou encobrir qualquer alteracao. Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP. Embalagem Primaria: devera ser aprovada para contato com alimentos, conforme opcoes a seguir: Opcao 1: saco plastico flexivel, termo encolhivel de alta barreira ao vapor de agua e ao oxigenio, alta transparencia e resistencia, atoxico, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, fechamento a vacuo, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Opcao 2: saco plastico rigido, permeavel ao vapor de agua e ao oxigenio, de alta termossoldabilidade (resistente ao manuseio, transporte, garantindo a hermeticidade ate a utilizacao final), alta resistencia a tracao e/ou perfuracao, livre de odores estranhos, com peso liquido de ate 2 (dois) quilos de carne. Secundaria: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, com peso liquido de ate 14 (quatorze) quilos. Rotulo O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereco do abat

Quantidade: 4.500

Valor Unit.: 29,90

Total Item: 134.550,00

VALOR TOTAL DO CONTRATO: 627.397,50

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2025
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 51

Pelo presente instrumento, o órgão contratante **MUNICIPIO DE MANDAGUACU**, inscrito no CNPJ nº 76.285.329/0001-08, com endereço RUA BERNARDINO BOGO, 175, na cidade de MANDAGUAÇU-PR, neste ato representado pelo ordenador, **JOSE ROBERTO MENDES** portador da Cédula de Identidade nº 4253669-5, e inscrito no CPF/MF sob o nº 634.536.659-53, nos termos da Lei nº 14.133/2021, e suas alterações, da Lei 10.520/2002, dos Decretos Municipais nºs 8483/23, e considerando o resultado do Pregão Eletrônico nº 06/2025, homologado em 25/03/2025, integrante do Processo Administrativo nº 28/2025, por deliberação do Pregoeiro designado por esta Municipalidade, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ nº 44.024.426/0001-50, com endereço AV 7 DE SETEMBRO 49 A, CEP 87047130, representada por CRISTIANO APARECIDO DA SILVA, Carteira de identidade nº 9.611.468-0, inscrito no CPF nº 070.141.959-80, observadas as condições do Edital que regem o Pregão e aquelas enunciadas nas cláusulas que seguem:

1- DO OBJETO:

1- A presente **ATA** tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS** para aquisição de **Registro de preços para futura aquisição parcelada de carnes para o preparo de merenda escolar** para atender a as necessidades do órgão contratante por 12 meses.

1.1- Do órgão contratante MANDAGUAÇU-PR, descritos no "**DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS**", anexo a esta **ATA**;

1.2- As obrigações assumidas, as normas e instruções constam do Edital Licitatório e seus respectivos anexos, juntamente com a proposta, que passam a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrições.

2- DA VIGÊNCIA:

2.1- A presente **ATA** terá vigência pelo prazo de 12 meses, a partir da data da sua publicidade;

2.2- Durante o prazo de vigência desta **ATA**, o órgão contratante não ficará obrigado a efetivar as contratações que dela poderiam advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações.

3- DA VINCULAÇÃO:

3.1- O disposto na presente **ATA** deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas no Edital Licitatório, sendo observado o disposto na Lei nº 10.520/2002, os Decretos Municipais nºs 8483/23, bem como, no que couber, as determinações constantes da Lei nº 14.133/2021 e suas posteriores alterações, e das demais normas que dispõem sobre a matéria.

4- DAS OBRIGAÇÕES DE MANTER AS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO OU HABILITAÇÃO

**MUNICÍPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

EXIGIDAS NA LICITAÇÃO:

4.1- As condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital Licitatório deverão ser mantidas pela empresa registrada durante toda a vigência da presente **ATA**, ficando facultado ao órgão contratante, a qualquer momento, exigir a apresentação de parte ou totalidade dos documentos apresentados quando daquelas fases.

5- DOS PREÇOS E DA PESQUISA DE MERCADO:

5.1- Os preços ofertados pela empresa adjudicatária da licitação, signatária da presente **ATA**, constam do "**DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS**", anexo;

5.2- O órgão contratante poderá promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação de aquisição e/ou publicação periódica no Diário Oficial do Município.

6- DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

6.1- O prazo de entrega ficará condicionado ao estipulado em edital;

6.2- Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme o artigo 18 do referido diploma legal;

6.3- Ocorrendo a rejeição em algum material, a contratada será notificada pelo destinatário, o órgão contratante, para a retirada do mesmo dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis;

6.4- A recusa da contratada em atender o estabelecido no item anterior implicará em aplicação das sanções previstas na presente **ATA**;

6.5- A contratada será a única responsável pela qualidade do(s) materiais(s) entregue(s);

6.6- A empresa deverá oferecer formalmente um Termo de Garantia, nos termos do Art. 18 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), que deverá ser entregue junto com o objeto da Licitação, pelo prazo de 12 meses a partir do recebimento definitivo do(s) produtos(s) pela Central de Abastecimento/SMS, entendendo como tal a data de adimplemento;

6.7- A contratada deverá observar, na execução da presente **ATA** o disposto na legislação federal, estadual e municipal, em tudo aquilo que for aplicável;

6.8- Dentro do prazo de vigência desta **ATA**, a Contratada será obrigada ao fornecimento dos materiais desde que obedecidas todas as suas condições, conforme previsão do Edital Licitatório que precedeu a sua formalização.

7- DO PAGAMENTO:

7.1- O pagamento será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança apresentados pela contratada, num prazo máximo de 30 dias, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela fiscalização do órgão contratante, que deverá ocorrer após as verificações constantes do subitem 10.2 desta **ATA**;

7.2- Na eventualidade de dúvidas quanto a alguma parte do documento de cobrança, o órgão contratante

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

efetuará o pagamento da parte efetivamente aprovada e a empresa contratada prestará os esclarecimentos necessários para liquidação do saldo devido;

7.3- Do montante devido, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente;

7.4- Os pagamentos serão efetuados mediante depósitos bancários. Para tanto, a contratada deverá informar, no documento de cobrança, seus dados bancários (nome e número do banco; nome e código da agência; e número da conta corrente);

7.5- Considerando a forma peculiar de pagamento adotada pela Administração Pública, com a utilização de depósito direto na conta corrente da contratada, é defeso à futura contratada a emissão de duplicatas em função do acordo a ser celebrado. A emissão desse título de crédito, sem prejuízo das providências judiciais cabíveis, por caracterizar ilícito grave, equiparável a emissão de "duplicatas simuladas", demandará o sancionamento da contratada com uma das penas prescritas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, pelo fato desse ato enquadrar-se na situação disposta no inciso III, do art. 88, do mesmo diploma legal;

7.6- O pagamento só será efetuado após a verificação da manutenção da habilitação da contratada, seja através da consulta ON-LINE no CADASTRO GERAL para comprovação de que se encontra em dia com suas obrigações para com a Receita Federal e com o sistema da Seguridade Social, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débito junto ao INSS e do Certificado de Regularidade junto ao FGTS e Tributos Federais;

7.7- Caso a **ATA** seja assinada com o CNPJ da filial diverso daquele apresentado na sessão pública pela matriz, com a conseqüente emissão da Nota de Empenho e Nota Fiscal com o CNPJ da filial, o pagamento só será realizado após a constatação da regularidade da filial relativa à Seguridade

Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante consulta ou apresentação das respectivas certidões sem prejuízo do estabelecido no item acima transcrito;

7.8- Conforme disposto no artigo 38 do Decreto 93.872 de 23 de dezembro de 1986, alínea "d" do inciso XIV do artigo 40 da Lei 8.666/93, o pagamento pelos produtos poderá ser, conforme a necessidade no órgão contratante, antecipado, mediante a apresentação de seguro-garantia ou fiança bancária, no valor total da parcela adiantada.

8- DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

8.1- A Contratada, na hipótese de inadimplência parcial ou total, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior previstos na presente **ATA**, devidamente comprovados, estará sujeita às seguintes penalidades, garantida a sua prévia defesa no respectivo processo:

8.1.1- Advertência;

8.1.2- Multa; e,

8.1.3- Suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Municipalidade de MANDAGUAÇU-PR por prazo não superior a dois (2) anos.

8.2- Das Multas:

8.2.1- As multas impostas à Contratada serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos, ou

**MUNICÍPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

8.3- Da aplicação das penalidades:

8.3.1- As penalidades serão aplicadas administrativamente, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

8.4- Da cumulatividade:

8.4.1- A aplicação da penalidade "multa" não impede que o órgão contratante rescinda unilateralmente o acordo e venha a aplicar, cumulativamente, a sanção prevista no subitem 8.1.3.

8.5- Da aplicação das multas:

8.5.1- Multa por atraso da entrega:

8.5.1.1- As multas, caso aplicadas, serão calculadas tomando por base o valor total da parcela em atraso devidamente atualizado, conforme índice adotado para a atualização monetária no valor de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso até o trigésimo dia.

8.5.2- Multa compensatória;

8.5.2.1- Decorridos mais de trinta (30) dias de atraso da entrega do objeto, será aplicada uma multa compensatória de 10% (dez por cento) do valor do objeto, pelos danos causados pela inadimplência do fornecedor.

8.6- Caso a Contratada descumpra o que prevê o item 6.3 desta **ATA**, ser-lhe-á aplicada multa correspondente a 0,1% (um décimo por cento) por dia sobre o valor do bem rejeitado, a contar do término do prazo estabelecido naquele item para retirada da mesma.

9- DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9.1- O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, de pleno direito, quando:

9.1.1- O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta **ATA**;

9.1.2- O Fornecedor der causa a rescisão administrativa de acordo (ou instrumento equivalente)

decorrente de Registro de Preços, a critério do órgão contratante;

9.1.3- Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de acordo (ou instrumento equivalente) decorrente de Registro de Preços, se assim for decidido pelo órgão contratante;

9.1.4- Não aceitar reduzir o(s) preço(s) registrado(s) se este(s) se tornar(em) superior(es) ao(s) praticados(s) no mercado;

9.1.5- Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pelo órgão contratante;

9.1.6- Pelo Fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitados de cumprir as exigências desta **ATA**, ou, a juízo do órgão contratante, quando comprovada a ocorrência de qualquer das hipóteses previstas no art. 78, incisos XIII a XVI, da Lei nº 8.666/93.

9.2- A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos neste item, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de

**MUNICÍPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

administração da presente **ATA**, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação da defesa.

9.3- No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

10- DA FISCALIZAÇÃO:

10.1- A Registrada deverá facilitar o trabalho de fiscalização a cargo do órgão contratante;

10.2- A fiscalização do cumprimento do acordo decorrente desta **ATA** será exercida por servidor habilitado designado em edital formalmente pelo órgão contratante, para tal, investido de plenos poderes para:

10.2.1- Recusar o material em desacordo com o objeto;

10.2.2- Promover a liquidação do respectivo documento de cobrança;

10.2.3- Tomar as ações iniciais para a consecução das medidas cabíveis para os casos amparados pelos itens 8 e 9 a serem executados pelo órgão contratante;

10.2.4- Tomar quaisquer outras medidas julgadas necessárias para a perfeita execução do objeto.

10.3- A cada entrega de material, o órgão contratante poderá selecionar, a seu critério, amostras dos itens entregues, a fim de serem submetidas a exames, visando à verificação do cumprimento das condições estabelecidas no Edital Licitatório. O tempo médio de análise é de 30 (trinta) dias. As despesas decorrentes dos exames a serem realizados serão custeadas pelo órgão contratante;

10.4- A rejeição dos lotes não justificará atrasos em relação ao prazo de entrega fixado.

11- DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORMA MAIOR:

11.1- Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da **ATA** ou não aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a entrega dos produtos no local onde estiver sendo executado o objeto do acordo:

11.1.1- Greve geral;

11.1.2- Calamidade pública;

11.1.3- Interrupção dos meios de transporte;

11.1.4- Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e,

11.1.5- Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Novo Código Civil Brasileiro.

11.2- Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela Contratada perante o órgão contratante;

11.3- Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao órgão contratante, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

12- DA CONTRATAÇÃO:

MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR

12.1- O compromisso para fornecimento dos materiais registrados nesta **ATA** será efetivado através de emissão de nota de empenho específica com a empresa, que terá força de contrato;

JOSE ROBERTO MENDES:63453665953
3665953

Assinado de forma digital por JOSE ROBERTO MENDES:63453665953
Dados: 2025.04.02 15:36:09 -03'00'

JOSE ROBERTO MENDES

ANJO S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:44024426000150

Assinado de forma digital por ANJO S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA:44024426000150
Dados: 2025.03.31 13:01:33 -03'00'

ANJO'S DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA

MANDAGUAÇU, 31 de março de 2025

DEMONSTRATIVO DE LOTES REGISTRADOS

LOTE 2	Quant.: 1	Num: 363	16,78	Total: 23.995,40
Item: 2	Unidade: Kilogramas	Marca: C VALE	Modelo:	

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar o prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428. Transporte O produto deverá ser transportado em veículos próprios (caminhão-bau) refrigerado.

****FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de - 40Â°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendões; coágulos, nodos linfáticos. Características Organolepticas Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação às suas características técnicas. Data de fabricação preferencialmente de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atóxico; embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens

Quantidade: 1.430 **Valor Unit.: 16,78** Total Item: 23.995,40

LOTE 3	Quant.: 1	Num: 171	17,00	Total: 66.300,00
---------------	-----------	----------	-------	-------------------------

Item: 3 Unidade: Kilogramas Marca: LAR Modelo:

Descrição: ****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18Â°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

****SASSAMI SEM PELE E SEM ADICAO DE SAL E TEMPEROS:** classificação/ características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18Â°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelevel: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

Quantidade: 3.900 **Valor Unit.: 17,00** Total Item: 66.300,00

LOTE 7	Quant.: 1	Num: 695	37,65	Total: 18.825,00
---------------	-----------	----------	-------	-------------------------

Item: 7 Unidade: Kilogramas Marca: MABI FOODS Modelo:

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.

****FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nÂ° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Devera apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundari

Quantidade: 500 **Valor Unit.: 37,65** Total Item: 18.825,00

LOTE 8	Quant.: 1	Num: 183	16,00	Total: 24.000,00
---------------	-----------	----------	-------	-------------------------

Item: 8 Unidade: Kilogramas Marca: SULITA Modelo:

Descrição: ****LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA:** Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nÂ° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao vigente e apresentar o numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de fabricacao e 3 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deverao estar adequadamente uniformizados.

****LINGUICA SUINA TOSCANA CONGELADA:** Classificacao/ Caracteristicas gerais Preparado com mistura de carne suina picada, toucinho e condimentos. Nao sera permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de outros animais. Nao devera conter corantes artificiais, pimenta, nem pasta de pimenta. Poderao conter outros ingredientes se permitidos pela legislacao vigente. O produto nao devera conter materiais estranhos ao processo de industrializacao, isento de sujidades, parasitos e larvas. Devera apresentar reacao de amonia e prova de rancidez negativa. Deve conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente, em especial: NTA 5 do Decreto nÂ° 12.486/1978 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica a vacuo, atoxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento, com peso entre de 2 a 5 kg, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo devera estar de acordo com a legislacao

Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 16,00** Total Item: 24.000,00

LOTE 10	Quant.: 1	Num: 075	16,78	Total: 71.986,20
----------------	-----------	----------	-------	-------------------------

Item: 10 Unidade: Kilogramas Marca: C VALE Modelo:

**MUNICIPIO DE MANDAGUACU
MANDAGUAÇU-PR**

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deveser sofrer processo de congelamento rapido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deveser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coagulos, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislacao Vigente em relacao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricacao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico; embalagem secundaria de papelao devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar integras (lacradas), sem agua ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deveser constar o prazo de vencimento, tipo de carne, n° do registro no ministerio da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria numero 1428. Transporte O produto deveser transportado em veiculos proprios (caminhao-bau) refrigerado.

****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE:** Descrição do Produto Carne de frango - File de Coxa e Sobre coxa sem osso e sem pele. A carne congelada; deveser sofrer processo de congelamento rapido em temperatura de - 40°C; picada em aproximadamente 5 cm. Durante o processamento, deveser realizada a aparagem dos excessos de gordura e de peles. Devendo conter menos e no maximo 10% de gordura e peles, deve ser isenta de pele; de cartilagens; ossos; aponeuroses; tendoes; coagulos, nodos linfaticos. Caracteristicas Organolepticas Aspecto proprio da especie, nao amolecida e nem pegajosa, com cor propria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor caracteristico da especie, produto de acordo com a Legislacao Vigente em relacao as suas caracteristicas tecnicas. Data de fabricacao preferencialmente de ate 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. Embalagem Pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg a 2,0 kg, embalados em sacos de polietileno, atoxico; embalagem secundaria

Quantidade: 4.290 **Valor Unit.: 16,78** Total Item: 71.986,20

LOTE 13	Quant.: 1	Num: 719	37,65	Total: 56.475,00
----------------	-----------	----------	-------	-------------------------

Item: 13	Unidade: Kilogramas	Marca: MABI FOODS	Modelo:
----------	---------------------	-------------------	---------

Descrição: ****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo deveser estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Deveser apresentar numero de registro do produto em orgao competente. Secundaria: Caixa de papelao que garanta a integridade do produto. Validade minima: 6 meses a partir da data de entrega. Transporte Em veiculo em carroceria fechada e isotermico. Os entregadores deveser estar adequadamente uniformizados.

****ITEM PARA AMPLA CONCORRENCIA: FILE DE TILAPIA CONGELADO:** Classificacao/ Caracteristicas gerais File de tilapia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os files devem apresentar tamanhos uniformes. Apos descongelamento, o produto deve apresentar consistencia firme, cor, odor e sabor caracteristicos, mantendo-se em file e nao se desfazendo. A variacao do peso apos descongelamento pode ser de ate 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao, devendo conter obrigatoriamente registro de inspecao sanitaria (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual n° 12.486 de 20/10/78. Embalagem/Rotulo Primaria: embalagem plastica, atoxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 800 gramas sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rotulo deveser estar de acordo com a legislacao vigente, deve ser de facil leitura e que nao apague com o tempo. Deveser apresentar

Quantidade: 1.500 **Valor Unit.: 37,65** Total Item: 56.475,00

VALOR TOTAL DO CONTRATO: 261.581,60

