



Prefeitura do Município de Araucária

Secretaria Municipal de Administração

**AVISO DE LICITAÇÃO
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
MODALIDADE PREGÃO (PRESENCIAL)
PREGÃO Nº 110/2017 - PROCESSO Nº 11885/2017**

OBJETO: Aquisição de alimentos perecíveis, nos termos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

O PROTOCOLO E SESSÃO DE ABERTURA: OS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO DEVERÃO SER PROTOCOLADOS NO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E COMPRAS da Prefeitura do Município de Araucária, sito à Rua Pedro Druszczy, nº 160, sobreloja, Centro, Araucária-PR, **até às 09:30 horas do dia 03 de Janeiro de 2018 e a abertura se dará na mesma data e local, às 10:00 horas.**

O Edital completo e possíveis alterações está(ão) disponível(íveis) no site www.araucaria.pr.gov.br ou no Departamento de Licitações e Compras, das 9h às 12h e das 13h30 às 16h30. Informações pelo telefone (41)3614-1509/Pregoeiro 3614-1699.

Araucária, 12 de dezembro de 2017.

**JUCILEIDE VIANA DOS REIS DUBIELA
PREGOEIRO**



EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 110/2017
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 11885/2017
DATA DA REALIZAÇÃO: 03/01/2018
HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: às 10:00 horas
LOCAL: Prefeitura do Município de Araucária - Paraná

O Município de Araucária, Paraná, pelo Pregoeiro que ao final assina, torna público que está aberta licitação na modalidade PREGÃO (SISTEMA REGISTRO DE PREÇO), do tipo MENOR PREÇO, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02 e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93, bem como pelos Decretos Municipais nºs 31.519/2017, 18.966/05, Decretos Municipais nºs 16.928/02 e 19.112/05 que dispõem sobre o Sistema de Registro de Preços no Município de Araucária, e Leis Complementares 123/06 e 147/14, para atender à solicitação da Secretaria Municipal de Educação no ofício nº 6764/2017, Fundo Municipal de Reequipamento do Corpo de Bombeiros no ofício nº 092/2017, Secretaria Municipal de Esporte e Lazer no ofício nº 604/2017, Secretaria Municipal de Cultura e Turismo no ofício nº 562/2017, Secretaria Municipal de Assistência Social no ofício nº 752/2017 e no RN 752/2017.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação deverão ser protocolados, até às 09:30 horas do dia 03 de Janeiro de 2018, no Departamento de Licitações e Compras da Secretaria Municipal de Administração, sito na Rua Pedro Druszczy, nº 160, sobreloja, Centro, Araucária-PR.

A sessão de processamento do Pregão será realizada no horário e data supracitados, na sala de abertura de licitações, sita à Rua Pedro Druszczy, nº 160, e será conduzida por Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio designados nos autos do processo em epígrafe.

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de alimentos perecíveis, nos termos estabelecidos neste Edital e seus Anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do certame os interessados cujo ramo de atividade seja pertinente ao objeto da contratação e que preencherem as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

2.2. O presente edital concede tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, aplicando-se os dispositivos legais previstos na sessão I do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006 e alterações da Lei Complementar 147/2014.

2.2.1. O grupo 01, correspondente à cota de aproximadamente 75% (setenta e cinco por cento) do total do objeto, é destinado à ampla concorrência (cota principal);



2.2.2. Ao grupo 02 reserva-se a cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do total do objeto, para participação exclusiva de microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) e microempreendedor individual (MEI), sem prejuízo da participação no grupo 01;

2.2.2.1. No caso de restar(em) deserta(s) ou fracassada(s) a(s) cota(s) de participação(ões) destinada(s) às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e microempreendedores individuais (MEI), o grupo referido no subitem 2.2.2 será adjudicado integralmente à empresa vencedora da outra cota (cota principal), desde que mantida as mesmas condições da proposta a esta destinada, preenchidas as condições estabelecidas neste edital e em seus anexos.

2.2.3. O grupo 03 é destinado à participação exclusiva de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e microempreendedores individuais (MEI).

3 DOS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO

3.1 Somente será credenciado representante de empresa que tenha protocolado envelopes de proposta e de habilitação;

3.2 Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos fora dos invólucros:

- a) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “c”, deste subitem;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor e última alteração, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;
- f) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação. (Modelo no Anexo I);
- g) Caso queira usufruir dos benefícios das Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014, deverá apresentar documento comprobatório que a proponente enquadra-se na condição de Micro Empresa ou de Empresa de Pequeno Porte, emitido com a antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação;
- h) Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante, e cada representante poderá representar somente uma empresa, sendo que, no caso



do representante não possuir poderes para representar a licitante, este deve apresentar procuração por instrumento público ou particular da qual constem poderes específicos para formular lance, negociar preço, interpor e desistir de recursos, assinar e praticar os demais atos pertinentes à licitação;

- i) O credenciado deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- 3.3 O representante legal deve apresentar o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- 3.4 O procurador deve apresentar a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados nas alíneas "a" à "e" do subitem 3.2, que comprove os poderes do mandante para a outorga;
- 3.5 Os documentos necessários ao credenciamento deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

4. DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser protocolados, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta Pregão nº 110/2017 Processo Nº 11885/2017 RAZÃO SOCIAL CNPJ <i>e-mail</i> e telefone para contato	Envelope nº 2 – Habilitação Pregão nº 110/2017 Processo nº 11885/2017 RAZÃO SOCIAL CNPJ <i>e-mail</i> e telefone para contato
---	--

- 4.2. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.
- 4.3. Os documentos necessários à habilitação e proposta deverão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

5. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

- 5.1. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:



- a) Nome, endereço e CNPJ;
 - b) Número do processo e do Pregão;
 - c) Descrição do objeto da presente licitação em conformidade com os Anexos II e IV deste Edital, incluindo **marca e/ou fabricante** do produto cotado;
 - d) Preço unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo apurado à data de sua apresentação. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: frete, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
 - e) A proposta para o preço unitário poderá conter no máximo 02 (duas) casas decimais;
 - f) Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data limite para protocolo dos envelopes de proposta e habilitação. Tal prazo ficará suspenso no caso de processo administrativo ou judicial.
 - g) CD ou DVD contendo a planilha de itens, devidamente preenchida com os valores unitários de todos os itens cotados. A referida planilha está disponível para download no endereço <http://www.araucaria.pr.gov.br/licitacoes/editaisecomunicados/pregao-abertos>. Para preenchimento da planilha de itens, é necessário instalar o “Software Cotação de Preços”, também disponível para download no endereço www.araucaria.pr.gov.br no menu LICITAÇÕES – Software Cot. de Preços.
 - h) O não atendimento ao contido na alínea anterior não acarretará a desclassificação da proposta, porém ressalta-se a importância do preenchimento para celeridade da sessão pública.
- 5.2. Não será admitida proposta que não contemple a quantidade integral do item cotado.

6. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

- a) O envelope “habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “c”, deste subitem;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual.
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor e última alteração, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício.



- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

6.1.1. Caso a documentação de Habilitação Jurídica exigida no sub item 6.1. seja apresentada no Credenciamento, não será necessária sua apresentação no envelope nº 02 - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

6.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Certidão conjunta Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciários;
- c) Certidão Negativa de Débito ou Positiva com efeitos de negativa com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
- d) Certidão Negativa de Débito ou Positiva com efeitos de negativa com a Fazenda Municipal da sede da licitante;
- e) Certificado de Regularidade do FGTS;
- f) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas, dentro do prazo de validade, conforme Lei nº 12.440/2011 (CNDT).

6.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, CONTRA A EMPRESA LICITANTE, emitida com antecedência máxima de 60 dias a contar da data de abertura da licitação.

6.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Licença Sanitária da empresa licitante expedida pela Vigilância Sanitária do Município onde se localiza a sede da empresa, dentro do prazo de validade. Para as localidades onde a atribuição da emissão da Licença Sanitária não seja do município deverá ser apresentado documento equivalente emitido pela Vigilância Sanitária Estadual. Será aceita cópia da publicação do deferimento em Diário Oficial. **Para os produtos de origem animal, se o licitante se enquadrar na categoria de transformação, armazenamento e distribuição, conforme legislação vigente, poderá ser apresentado registro no SIF ou SISBI ou SIP ou SIM ou DIPOA.**

6.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declarações da licitante, elaboradas em papel timbrado e assinadas por representante legal, nos termos do Anexo III.



6.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- a) É facultado às licitantes substituir documentos de habilitação exigidos neste Edital por certificado de registro cadastral emitido pelo Departamento de Compras da Prefeitura de Araucária para os documentos que estiverem no prazo de validade.
- b) O certificado de registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos itens 6.4. e 6.5.
- c) Na hipótese de não constar prazo de validade em certidão, será aceita como válida a expedida até 60 (sessenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

- 7.1. No horário e local indicado no aviso de licitação, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.
- 7.2. Iniciada a abertura do primeiro envelope de proposta estará encerrado o credenciamento.
- 7.3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixadas neste Edital e que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
 - 7.3.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.
 - 7.3.2. Será desclassificada proposta cujo lance final exceder o preço máximo estabelecido para este processo licitatório.
- 7.4. As propostas serão classificadas para a etapa de lances de acordo com os seguintes critérios:
 - a) Primeiramente, a proposta de menor preço e as que lhe forem superior em até 10% (dez por cento)
 - b) Não havendo pelo menos 03 (três) propostas com preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 7.5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas para formularem lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.



- 7.5.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem dos lances.
- 7.6. A etapa de lances será encerrada quando os classificados nessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 7.7. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa dos lances, na ordem crescente de valores, considerando-se, para as selecionadas, o último preço ofertado.
- 7.8. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 7.9. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.10. Nos casos em que a empresa seja vencedora do mesmo item em lotes/grupos distintos, estes serão adjudicados com o menor valor proposto.
- 7.11. Considerada aceitável a oferta de menor preço e declarada vencedora do item, será aberto o envelope de documentos de habilitação.
- 7.12. Eventuais falhas e dúvidas em relação à regularidade dos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
- 7.13. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 7.14. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
- 7.15. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será declarada vencedora.
- 7.16. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.
- 7.17. Esta licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 7.17.1. No caso de licitação tipo menor preço por item o menor lance, (preço unitário) obtido na fase de lances verbais será declarado o vencedor; no caso de licitação tipo menor preço por lote, será vencedor o que apresentar o menor lance (preço global) sendo que, para obtenção dos preços unitários dos itens que compõem o lote será aplicado, linearmente, o desconto global obtido sobre os preços unitários propostos, ressalvada a possibilidade de ajuste, para menor, no preço global lançado em virtude de arredondamentos.



8. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 8.1. No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- 8.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a preclusão do direito de recurso; a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora; e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;
- 8.3. As razões do recurso de que trata o subitem 8.1 deverão ser protocoladas no Departamento de Licitações e Compras da Secretaria de Administração da Prefeitura do Município de Araucária, sito à Rua Pedro Druszc, nº 160, sobreloja, Centro, Araucária-PR;
- 8.4. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;
- 8.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e decidirá sobre a homologação do procedimento;
- 8.6. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 8.7. Não havendo recurso, após o seu resultado, o pregoeiro adjudicará o objeto do certame a licitante vencedora e encaminhará à autoridade superior o processo licitatório juntado o relatório para homologação;
- 8.8. Homologado o procedimento, serão convocados os adjudicatários para assinatura da Ata de Registro de Preços.

9. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. Após a adjudicação e a homologação, os preços serão registrados na Ata de Registro de Preços, cuja minuta constitui o Anexo V deste Edital
- 9.2. Convocada, terá a adjudicatária o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação da Prefeitura do Município de Araucária, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de sujeitar-se às penalidades previstas neste Edital.
- 9.3. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da primeira publicação das Atas de Registro de Preços deste processo licitatório.
- 9.4. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços poderá, a qualquer tempo, requerer comprovação da prática dos preços apresentados, que poderá ser feita através da cópia de notas fiscais ou outro documento comprobatório dos preços de mercado.



- 9.5. Nos termos do § 2º do Artigo 15 da Lei 8666/93, serão publicados pelo órgão gerenciador da Prefeitura do Município de Araucária, trimestralmente, no Diário Oficial Eletrônico do Município de Araucária, a Ata de Registro de Preços atualizada no sítio <http://diariooficial.araucaria.pr.gov.br/>, contendo todos os valores unitários referentes a este Pregão.
- 9.6. Quando os primeiros classificados estiverem impossibilitados de cumprir com o fornecimento do objeto (devidamente justificado e aceito pela Administração), as licitantes remanescentes poderão ser chamadas para fornecer os materiais, desde que o preço registrado encontre-se dentro dos praticados no mercado.
- 9.7. Caso os preços dos licitantes remanescentes encontrem-se acima do praticado no mercado, os mesmos poderão ser negociados (reduzidos). Caso os preços venham a ser negociados, os mesmos serão novamente registrados em Ata e publicados conforme item 9.5. deste Edital.

10. DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.

- 10.1. O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata de Registro de Preços.
- 10.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser alterada, cancelada ou suspensa na ocorrência das situações previstas nos artigos 13 e 14, respectivamente, do Decreto Municipal nº 16.928/02.

11. DAS CONTRATAÇÕES

- 11.1. O licitante vencedor estará obrigado a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos Anexos e na própria Ata de Registro de Preços.
- 11.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 11.3. Para instruir a contratação o órgão responsável emitirá empenho e/ou ordem de serviço, ou instrumento equivalente, constando as quantidades, o preço registrado, o local da execução/fornecimento, o prazo e o horário da execução/fornecimento.
- 11.4. O licitante vencedor deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer à sede da Secretaria solicitante para retirar o empenho e/ou ordem de serviço.

12. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 12.1. A execução/fornecimento será parcelada por um período de 12 (doze) meses, conforme solicitação do Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços.



- 12.2. A execução/fornecimento ocorrerá de acordo com o especificado no Anexo II deste Edital.
- 12.3. A execução/fornecimento deverá ser procedida nas quantidades, prazos e horários determinados pela Contratante e correrão por conta da Contratada todas as despesas relativas a transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução/fornecimento do objeto da presente licitação.
- 12.4. Por ocasião da execução/fornecimento, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor da Contratante responsável pelo recebimento.
- 12.5. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:
- 12.5.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando a substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis; na hipótese de substituições, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- 12.5.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis; na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

13. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 13.1. O pagamento será efetuado de acordo com as quantidades fornecidas, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura atestada pela Secretaria solicitante, acompanhada das CND's da União e Previdenciários, FGTS e de Débitos Trabalhistas, dentro do prazo de validade.
- 13.2. As notas fiscais deverão ser emitidas a favor do CNPJ constante na Nota de Empenho e/ou contrato.
- 13.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu pagamento ocorrerá em até 10 (dez) dias corridos, após a data de sua apresentação válida respeitado o prazo do item 13.1.
- 13.4. Os valores das notas fiscais estarão sujeitos às retenções previdenciárias e tributárias na forma da Lei.
- 13.5. O pagamento se dará por depósito bancário, devendo para isto a contratada apor à nota fiscal o número da conta-corrente, da agência e do banco, sendo que estas estarão sujeitas as retenções fiscais e previdenciárias na forma da lei.
- 13.6. O valor total máximo estimado desta licitação é de **R\$ 3.766.279,20 (três milhões, setecentos e sessenta e seis mil, duzentos e setenta e nove reais**



e vinte centavos) do orçamento de 2017, previsto na LDO e no PPA, que correrá pela dotação orçamentária própria conforme segue:

ÓRGÃO	DOTAÇÃO	FONTE
SMED	11.01.12.361.0003.2012.3.3.90.32.05.00	1000/1104/1129
SMED	11.01.12.365.0003.2013.3.3.90.32.05.00	1000/1104/1129
FUNREBOM	22.01.04.122.0002.2050.3.3.90.30.07.00	1515/3515
SMEL	19.01.27.812.0004.2045.3.3.90.30.07.99	1000
SMCT	18.01.13.392.0010.2040.3.3.90.30.07.99	1000
SMCT	18.01.13.392.0010.2043.3.3.90.30.07.99	1000
SMAS	14.02.08.122.0008.2030.3.3.90.30.07.99	1000/1934/1938/1939/1940
SMAS	14.02.08.244.0008.2031.3.3.90.30.07.99	1934
SMAS	14.02.08.122.0008.2034.3.3.90.30.07.99	1352/1938/1939

14. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

- 14.1. Ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Araucária, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, o licitante que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.
- 14.2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas aqui previstas, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, conforme segue:
- 14.2.1. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o preço global da contratação, no caso da vencedora não cumprir os prazos dispostos nos itens 9.2 e 11.4.
- 14.2.2. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o preço total do contrato, por dia de atraso e no caso da vencedora não cumprir os prazos dispostos nos subitens 12.5.1. e 12.5.2. até o limite máximo de 05 (cinco) dias, quando poderá se dar por cancelada a contratação ou suspensão a emissão de nova contratação para a penalizada. Aplica-se a mesma multa no caso de não cumprimento das disposições contidas no Anexo II, podendo a contratação ser cancelada na hipótese de reincidência.
- 14.2.3. À contratada que descumprir qualquer item, prazo e condições deste Edital será aplicada a seguinte penalidade: advertência registrada e posteriormente abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL (CAUÇÃO)

- 15.1. Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Araucária através do endereço eletrônico



<http://diariooficial.araucaria.pr.gov.br/> e no Mural do Paço Municipal da Prefeitura de Araucária.

- 16.2. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer cidadão poderá protocolar impugnação ao ato convocatório do Pregão, no Departamento de Licitações e Compras da Secretaria de Administração da Prefeitura do Município de Araucária, nº 160, sobreloja, Centro, Araucária-PR.
- 16.3. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.
- 16.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 16.5. A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ou aumento daqueles praticados no mercado, cabendo ao órgão gerenciador convocar as empresas registradas para negociar o novo valor.
- 16.6. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso, desde que devidamente comprovados através de cálculos e da documentação pertinente, e após aprovação dos órgãos interessados.
- 16.7. A vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas quantidades previstas em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, considerando-se os preços unitários.
- 16.8. A vencedora é responsável pelos danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo resultante da contratação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e acompanhamento do MUNICÍPIO.
- 16.9. São de responsabilidade da contratada todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da contratação e a sua inadimplência não transfere ao MUNICÍPIO a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente.
- 16.10. A vencedora é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- 16.11. O Município, direta ou indiretamente, fiscalizará e acompanhará o cumprimento do contrato.
- 16.12. O Município rejeitará, no todo ou em parte, os produtos ou serviços em desacordo com o exigido neste Edital.
- 16.13. O Município reserva-se, ainda, o direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo o serviço contratado, mediante o pagamento único e



exclusivo daqueles já entregues, considerando-se para tanto os preços unitários.

- 16.14. A vencedora se obriga a manter, durante toda a vigência da ata de registro de preços e na contratação, se houver, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.15. Pode o presente Pregão ser revogado ou anulado sem que caiba ao licitante qualquer tipo de indenização.
- 16.16. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 16.17. Integram o presente Edital:
- Anexo I – Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos habilitatórios;
 - Anexo II – Termo de referência;
 - Anexo III – Modelos de declarações;
 - Anexo IV – Modelo da proposta de preços;
 - Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.
- 16.18. Dúvidas a respeito deste Pregão poderão ser dirimidas das 09h às 12h ou das 13h30 às 16h30, no Departamento de Licitações e Compras, Rua Pedro Druszczyk, nº 160, 1º andar, Araucária, Paraná, (41) 3614-1509/ Pregoeiro 3614-1749.

Araucária, 12 de dezembro de 2017.

JUCILEIDE VIANA DOS REIS DUBIELA
PREGOEIRO



Prefeitura do Município de Araucária

Secretaria Municipal de Administração

ANEXO I – MODELO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

Pregão nº: /2017

Processo Licitatório nº: /2017

O abaixo assinado, senhor _____, R.G. nº _____, representante legal da empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sua sede (endereço completo), em conformidade com o disposto no Artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/02, DECLARA que a empresa supracitada cumpre plenamente os requisitos habilitatórios exigidos no Edital que rege o certame acima indicado.

Local e data

Assinatura do Representante Legal da empresa
RG do declarante

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. QUADRO DE QUANTIDADES E CUSTOS

GRUPO 01 COTA PARTICIPAÇÃO DE APROXIMADAMENTE 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO) DESTINADA À AMPLA CONCORRÊNCIA

LOTE 01 - CARNE BOVINA

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
1	200783	KG	CARNE EM ISCAS DE PRIMEIRA: congelada (patinho, coxão mole ou alcatra), para "stroganoff" com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, contendo 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF e/ou SISBI e/ou SIP e/ou SIM, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	6.750	30	375	7.155	R\$ 21,60	R\$ 154.548,00
2	213338	KG	CARNE DE PRIMEIRA DE PATINHO, cortada em bifes, com no máximo 120g resfriado, sem gordura excessiva, acondicionada em embalagem atóxica, flexível, resistente e transparente, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	3.750	60	375	4.185	R\$ 18,85	R\$ 78.887,25
3	178799	KG	CARNE BOVINA MOÍDA, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora e patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, embalada a vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente e transparente, contendo 1kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF e/ou SISBI e/ou SIP e/ou SIM, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	20.250	15	525	20.790	R\$ 19,47	R\$ 404.781,30
4	213340	KG	MÚSCULO BOVINO congelado, cortado em cubos de 3X3 cm, com no máximo 5% de gordura, embalado em pacote plástico atóxico,	3.750		525	4.275	R\$ 15,22	R\$ 65.065,50

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

			flexível, transparente e resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 1kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.						
5	209875	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA COZIDA/ASSADA, congelada contendo em sua composição carne bovina, água, farinha de rosca, proteína de soja, cebola, alho, sal e estabilizante. O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento em embalagem de 1 a 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 25 a 30g e sem adição de pimenta.	5.250	30	150	5.430	R\$ 21,12	R\$ 114.681,60
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 1									R\$ 817.963,65

LOTE 02 - CARNE DE FRANGO

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
6	213180	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO, congelada, contendo filé de peito de frango ou peito de frango moído, farinha de rosca, cebola, óleo de soja, sal, salsinha, alho. Sem pimenta. O produto deve apresentar-se arredondado, textura macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento em embalagem de 1 a 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 25 a 30g.	5.250		150	5.400	R\$ 17,30	R\$ 93.420,00
7	206015	KG	FILÉ DE PEITO SEM OSSO, resfriado, em embalagem atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, identificação do tipo de carne, com data de fabricação. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	9.000		750	9.750	R\$ 11,35	R\$ 110.662,50
8	178622	KG	SOBRECOXA DE FRANGO resfriado, embalado em pacote plástico transparente, atóxico e resistente de até 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	7.500	60	600	8.160	R\$ 7,43	R\$ 60.628,80
9	212277	KG	CARNE DE FRANGO EM TIRAS AO MOLHO ROSADO COZIDA E CONGELADO, contendo em sua composição peito de frango em tiras (peito de frango, água, sal, estabilizante), molho rosado (água, extrato de tomate, leite em pó, ketchup, creme de leite em pó). Aromatizantes idêntico ao natural. Em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagens pesando de 1 a 2 kg. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	3.600		150	3.750	R\$ 22,91	R\$ 85.912,50
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 2									R\$ 350.623,80

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

LOTE 03 – CARNE SUÍNA

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
10	213181	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE SUÍNA, congelada, contendo sobrepaleta suína, farinha de rosca, óleo de soja, sal, alho e salsinha. Sem pimenta. O produto deve apresentar-se arredondado, textura macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento em embalagem de 1 a 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 25 a 30g.	5.250		150	5.400	R\$ 21,08	R\$ 113.832,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 3									R\$ 113.832,00

LOTE 04 - PEIXE

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
11	209876	KG	FILÉ DE TILÁPIA, congelado, sem escamas, pele, couro e espinhas, com perda máxima de peso no degelo de 2% do peso bruto. O produto deve ser acondicionado em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. As embalagens deverão ser de 1 kg. Prazo de validade mínima 10 meses a contar da data de entrega.	3.000	15	525	3.540	R\$ 24,75	R\$ 87.615,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 4									R\$ 87.615,00

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

LOTE 05 - PÃES

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMEL	SMAS	TOTAL		
12	106039	Pacote	BROA ÚMIDA DE MILHO FATIADO, com peso mínimo de 350 g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.	15000		1.500	16.500	R\$ 5,73	R\$ 94.545,00
13	178648	Pacote	PÃO DE LEITE FATIADO, com peso mínimo de 350 g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.	15.000		3.750	18.750	R\$ 4,51	R\$ 84.562,50
14	122506	Unidade	PÃO DE MANTEIGA FATIADO, com peso mínimo de 350 g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.	10.500		3.750	14.250	R\$ 5,04	R\$ 71.820,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 5									R\$ 250.927,50

LOTE 06 – PRODUTOS CONGELADOS

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMCT	SMAS	TOTAL		
15	213349	Unidade	MASSA CONGELADA A BASE DE LEITE, sabor MORANGO. Em potes plásticos de no mínimo 100ml. Contendo informação nutricional e sobre glúten em sua embalagem. Deve ser apresentada licença do fabricante e comunicado de início de fabricação Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data da entrega.	15.000		1.125	16.125	R\$ 3,82	R\$ 61.597,50
16	209879	KG	NHOQUE CONGELADO DE SOJA TRICOLOR com beterraba e espinafre, contendo em sua composição farinha de soja integral não transgênico, extrato de soja não transgênico, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, margarina de palma, ovo, beterraba desidratada, espinafre desidratado, sal, água. Em embalagem de 1 kg. Deve ser apresentada licença do fabricante e comunicado de início de fabricação Prazo de validade 5 meses a contar da data de entrega.	5.250		225	5.475	R\$ 18,16	R\$ 99.426,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 06									R\$ 161.023,50

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

GRUPO 02 - COTA PARTICIPAÇÃO DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) RESERVADA À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME, EPP E MEI

LOTE 07 - CARNE BOVINA

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
1	200783	KG	CARNE EM ISCAS DE PRIMEIRA: congelada (patinho, coxão mole ou alcatra), para "strogonoff" com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, contendo 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF e/ou SISBI e/ou SIP e/ou SIM, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	2.250	10	125	2.385	R\$ 21,60	R\$ 51.516,00
2	213338	KG	CARNE DE PRIMEIRA DE PATINHO, cortada em bifes, com no máximo 120g resfriado, sem gordura excessiva, acondicionada em embalagem atóxica, flexível, resistente e transparente, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	1.250	20	125	1.395	R\$ 18,85	R\$ 26.295,75
3	178799	KG	CARNE BOVINA MOÍDA, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora e patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponevroses, embalada à vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente e transparente, contendo 1kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF e/ou SISBI e/ou SIP e/ou SIM, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	6.750	5	175	6.930	R\$ 19,47	R\$ 134.927,10
4	213340	KG	MÚSCULO BOVINO congelado, cortado em cubos de 3X3 cm, com no máximo 5% de gordura, embalado em pacote plástico atóxico, flexível, transparente e resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 1kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	1.250		175	1.425	R\$ 15,22	R\$ 21.688,50
5	209875	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA COZIDA/ASSADA, congelada contendo em sua composição carne bovina, água, farinha de rosca, proteína de soja, cebola, alho, sal e estabilizante. O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura	1.750	10	50	1.810	R\$ 21,12	R\$ 38.227,20

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

			macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento em embalagem de 1 a 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 25 a 30g e sem adição de pimenta.						
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 07									R\$ 272.654,55

LOTE 08 - CARNE DE FRANGO

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
6	213180	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO, congelada, contendo filé de peito de frango ou peito de frango moído, farinha de rosca, cebola, óleo de soja, sal, salsinha, alho. Sem pimenta. O produto deve apresentar-se arredondado, textura macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento em embalagem de 1 a 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 25 a 30g.	1.750		50	1.800	R\$ 17,30	R\$ 31.140,00
7	206015	KG	FILÉ DE PEITO SEM OSSO, resfriado, em embalagem atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, identificação do tipo de carne, com data de fabricação. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	3.000		250	3.250	R\$ 11,35	R\$ 36.887,50
8	178622	KG	SOBRECOXA DE FRANGO resfriado, embalado em pacote plástico transparente, atóxico e resistente de até 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	2.500	20	200	2.720	R\$ 7,43	R\$ 20.209,60
9	212277	KG	CARNE DE FRANGO EM TIRAS AO MOLHO ROSADO COZIDA E CONGELADO, contendo em sua composição peito de frango em tiras (peito de frango, água, sal, estabilizante), molho rosado (água, extrato de tomate, leite em pó, ketchup, creme de leite em pó). Aromatizantes idêntico ao natural. Em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com	1.200		50	1.250	R\$ 22,91	R\$ 28.637,50

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

			alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento.O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagens pesando de 1 a 2 kg. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.						
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 08									R\$ 116.874,60

LOTE 09 - CARNE SUÍNA

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
10	213181	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE SUÍNA, congelada, contendo sobrepaleta suína, farinha de rosca, óleo de soja, sal, alho e salsinha. Sem pimenta. O produto deve apresentar-se arredondado, textura macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento em embalagem de 1 a 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 25 a 30g.	1.750		50	1.800	R\$ 21,08	R\$ 37.944,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 09									R\$ 37.944,00

LOTE 10 - PEIXE

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
11	209876	KG	FILÉ DE TILÁPIA, congelado, sem escamas, pele, couro e espinhas, com perda máxima de peso no degelo de 2% do peso bruto. O produto deve ser acondicionado em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. As embalagens deverão ser de 1 kg. Prazo de validade mínima 10 meses a contar da data de entrega.	1.000	5	175	1.180	R\$ 24,75	R\$ 29.205,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 10									R\$ 29.205,00

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

LOTE 11 - PÃES

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMEL	SMAS	TOTAL		
12	106039	Pacote	BROA ÚMIDA DE MILHO FATIADO, com peso mínimo de 350 em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima mínima de 7 dias após a data de fabricação.	5.000		500	5.500	R\$ 5,73	R\$ 31.515,00
13	178648	Pacote	PÃO DE LEITE FATIADO, com peso mínimo de 350g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima mínima de 7 dias após a data de fabricação.	5.000		1.250	6.250	R\$ 4,51	R\$ 28.187,50
14	122506	Unidade	PÃO DE MANTEIGA FATIADO, com peso mínimo de 350g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima mínima de 7 dias após a data de fabricação.	3.500		1.250	4.750	R\$ 5,04	R\$ 23.940,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 11									R\$ 83.642,50

LOTE 12 – PRODUTOS CONGELADOS

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMCT	SMAS	TOTAL		
15	213349	Unidade	MASSA CONGELADA A BASE DE LEITE, sabor MORANGO. Em potes plásticos de no mínimo 100ml. Contendo informação nutricional e sobre glúten em sua embalagem. Deve ser apresentada licença do fabricante e comunicado de início de fabricação Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data da entrega.	5.000		375	5.375	R\$ 3,82	R\$ 20.532,50
16	209879	KG	NHOQUE CONGELADO DE SOJA TRICOLOR com beterraba e espinafre, contendo em sua composição farinha de soja integral não transgênico, extrato de soja não transgênico, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, ovo, beterraba desidratada, espinafre desidratado, sal, água. Em embalagem de 1 kg. Deve ser apresentada licença do fabricante e comunicado de início de fabricação Prazo de validade 5 meses a contar da data de entrega.	1.750		75	1.825	R\$ 18,16	R\$ 33.142,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 12									R\$ 53.674,50

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

GRUPO 03 - DESTINADO À PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME, EPP E MEI
LOTE 13 - CARNE BOVINA

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
1	178802	KG	COSTELA BOVINA, congelada sem osso, em cubos de 60 gramas, com no máximo de 10% de gordura extra muscular, em embalagens plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente de 1kg. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	1.500	20	500	2.020	R\$ 17,94	R\$ 36.238,80
2	213339	KG	FÍGADO BOVINO cortadas em iscas, resfriado, acondicionado em pacote plástico transparente e resistente, em embalagens de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, embalado à vácuo. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 7 dias a contar da data de entrega.	800		200	1.000	R\$ 14,08	R\$ 14.080,00
3	209873	KG	PATINHO BOVINO S/ OSSO (CUBOS) congelado, cortado em cubos de 3X3 cm, congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual dos cubos, em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com peso de 1 a 2Kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	3.000	40	500	3.540	R\$ 21,93	R\$ 77.632,20
4	213170	KG	BIFE A ROLÊ BOVINO RECHEADO COM CENOURA, congelado contendo carne bovina sem osso (posta vermelha, patinho ou coxão mole), cenoura, água, regulador de acidez: lactato de sódio. óleo de soja, alho, sal, salsinha. Sem pimenta. A carne deve ser cortada em formato de bife de aproximadamente 90 gramas, cenoura com corte de aproximadamente 3cm de comprimento e 1cm de largura de forma que o recheio fique no interior dos bifos. Amarrar com fios de algodão apropriados a entrar em contato com alimentos. Acondicionados em embalagem de 1kg. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	1.500		200	1.700	R\$ 31,68	R\$ 53.856,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 13									R\$ 181.807,00

LOTE 14 - CARNE DE FRANGO

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
5	213171	KG	BIFE A ROLÊ DE FRANGO RECHEADO COM QUEIJO E PRESUNTO, congelado contendo filé de peito de frango sem osso, presunto, queijo, água,sal,salsinha,alho,óleo de soja,regulador de acidez. Sem pimenta. A frango deve ser cortada em formato de bife de aproximadamente 90 gramas, queijo e presunto em fatias de aproximadamente 3cm de comprimento e 1cm de largura de forma que o recheio fique no interior dos bifés. Amarrar com fios de algodão apropriados a entrar em contato com alimentos. Acondicionados em embalagem de 1kg. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	1.500		200	1.700	R\$ 26,84	R\$ 45.628,00
6	200784	KG	COXINHA DA ASA, congelado, em embalagem atóxica, resistente e transparente, em pacotes de até 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	4.000		400	4.400	R\$ 10,33	R\$ 45.452,00
7	206016	KG	CORAÇÃO DE FRANGO, congelado, em embalagem atóxica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF e/ou SISBI e/ou SIP e/ou SIM, , identificação do tipo de carne, com data de fabricação. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	800		200	1.000	R\$ 12,79	R\$ 12.790,00
8	206017	KG	MOELA DE FRANGO, congelado, em embalagem atóxica resistente e transparente, em pacotes de 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF e/ou SISBI e/ou SIP e/ou SIM,, identificação do tipo de carne, com data de fabricação. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	800		60	860	R\$ 5,49	R\$ 4.721,40
9	206027	KG	ROCAMBOLE DE FRANGO, carne de frango sem osso, recheada com legumes, congelado. Produto acondicionado em embalagens do tipo Termo-encolhível congelado, em embalagem de 1 a 2 kg. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.Prazo de validade mínimo 4 meses a contar da data de entrega.	800		100	900	R\$ 23,26	R\$ 20.934,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 14									R\$ 129.525,40

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczy, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

LOTE 15 - CARNE SUÍNA

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
10	212279	KG	CARNE SUÍNA SEM OSSO, cortada em cubos ou iscas, congelamento individual (IQF), em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Na embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com peso de 1 a 2 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	3.500	20	500	4.020	R\$ 16,25	R\$ 65.325,00
11	179387	KG	PRESUNTO FATIADO, presunto cozido com 100% de carne suína, sem capa de gordura. Embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Separados em embalagens de 1 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínimo de 15 dias a contar da data de entrega.	600	20	800	1.420	R\$ 19,19	R\$ 27.249,80
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 15									R\$ 92.574,80

LOTE 16 - LINGUIÇA

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
12	178817	KG	LINGUIÇA DE FRANGO em gomos de aproximadamente 90g, sem pimenta, congelada, recheio magro, embalados em saco de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	3.000		400	3.400	R\$ 12,90	R\$ 43.860,00
13	213341	KG	LINGUIÇA SUÍNA tipo toscana SEM PIMENTA congelada em saco de polietileno vedado com peso líquido de 1 kg, com etiquetas de identificação (validade, procedência, data de fabricação, nome do produto) em cada embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	3.000	20	600	3.620	R\$ 14,10	R\$ 51.042,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 16									R\$ 94.902,00

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

LOTE 17 - SALSICHAS

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE					Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMEL	SMAS	TOTAL		
14	69778	KG	SALSICHA TIPO VIENA, congelada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 2,5 a 3 kg. Rótulo contendo a identificação da empresa, com prazo de validade e fabricação. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínimo de 10 meses a contar da data de entrega.	6.500	20	500	600	7.620	R\$ 5,48	R\$ 41.757,60
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 17										R\$ 41.757,60

LOTE 18 - PÃES

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMEL	SMAS	TOTAL		
15	4854	Unidade	CHINEQUE, contendo farofa, elaborado com farinha, margarina, açúcar e canela. Diversas coberturas como: goiabada, creme, banana, com peso mínimo de 50 gramas. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.	45.000		10.000	55.000	R\$ 0,64	R\$ 35.200,00
16	178840	Pacote	PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA, vitaminado em pacotes com 300 g em embalagem transparente, atóxico, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.	2.500		1.000	3.500	R\$ 5,73	R\$ 20.055,00
17	213342	Unidade	PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG - peso mínimo de 60g por unidade. Em pacotes de 10 a 40 unidades. Com validade mínima mínima de 7 dias após a data de fabricação.	100.000	10.000	12.000	122.000	R\$ 0,49	R\$ 59.780,00
18	209877	Unidade	PÃO MINI HAMBURGUER (BAMBINO), peso unitário 25g. Em pacotes de 10 unidades a 40 unidades. O produto deverá conter quinoa, cevada, centeio integral, trigo integral, linhaça, aveia e gergelim em sua composição. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.	15.000		5.000	20.000	R\$ 0,50	R\$ 10.000,00
19	213172	Pacote	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVO, SEM SOJA, com peso mínimo de 200 gramas em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.	4.000		500	4.500	R\$ 14,20	R\$ 63.900,00
20	213173	Pacote	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, SEM OVO, com peso mínimo de 200 gramas em embalagem	4.000		500	4.500	R\$ 14,20	R\$ 63.900,00

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

			plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. Com validade mínima de 7 dias após a data de fabricação.						
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 18									R\$ 252.835,00

LOTE 19 - MASSAS

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE			Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMAS	TOTAL		
21	178849	KG	MASSA FRESCA PARA LASANHA, resfriada, formato retangular, separadas individualmente, em embalagem de 500 gramas.	600	400	1.000	R\$ 10,88	R\$ 10.880,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 19								R\$ 10.880,00

LOTE 20 - DERIVADOS DO LEITE

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	FUNREBOM	SMAS	TOTAL		
22	205529	KG	QUEIJO MUÇARELA FATIADO, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, separado em embalagens de 1 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com validade mínima mínima de 15 dias após a data de fabricação.	1.500	20	1.200	2.720	R\$ 20,47	R\$ 55.678,40
23	112850	KG	REQUEIJÃO cremoso obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação, ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil, em embalagens contendo de 180 a 250g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Com validade mínima mínima de 45 dias após a data de fabricação.	2.000		300	2.300	R\$ 25,39	R\$ 58.397,00
24	213343	Litro	BEBIDA LÁCTEA, embalagem de filme flexível de polietileno leitoso de 1 litro, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 25 dias, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, sabores diversos.	15.000		3.000	18.000	R\$ 4,32	R\$ 77.760,00
25	178832	Bisnaguinha	IOGURTE com polpa de fruta, sabores morango, coco, salada de frutas, doce de leite. Embalagem tipo bisnaguinha, 120ml. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade no mínimo 20 dias.	20.000		3.000	23.000	R\$ 2,16	R\$ 49.680,00

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

26	206035	Unidade	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE MORANGO, a unidade deverá pesar no máximo 90 gramas. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde Prazo de validade: 20 dias a partir da data de entrega.	20.000		4.000	24.000	R\$ 0,69	R\$ 16.560,00
27	209878	Unidade	IOGURTE INTEGRAL SEM LACTOSE, contendo leite integral, espessante, goma xantana, goma guar, fermento lácteo e enzima lactase. Contendo pedaços de frutas. A unidade deverá pesar entre 90 a 120g. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde Prazo de validade mínimo de 30 dias.	500		200	700	R\$ 3,25	R\$ 2.275,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 20									R\$ 260.350,40

LOTE 21 – DIETAS ESPECIAIS

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMCT	SMAS	TOTAL		
28	213174	KG	BISCOITO SALGADO, isento de glúten, lactose, açúcar, ovo e soja. Embalagens pesando no mínimo 100gr. Contendo em sua composição farinha de arroz, gordura de palma, amido de milho. Prazo de validade mínimo 3 meses a contar da data de entrega.	200	20	20	240	R\$ 23,25	R\$ 5.580,00
29	213175	KG	BISCOITO SEQUILHO, sem glúten, lactose e soja. Embalagens pesando no mínimo 100gr. Contendo em sua composição amido de milho, farinha de arroz, fécula de batata, gordura de palma. Prazo de validade mínimo 3 meses a contar da data de entrega.	200	20	20	240	R\$ 23,63	R\$ 5.671,20
30	206036	KG	ESFIHA DE CARNE sem glúten e sem lactose, congelada, contendo em sua composição carne bovina, farinha de arroz, ovo, fécula de batata, tomate, polvilho doce, óleo de soja, farinha de soja, sal, cebola, cheiro verde, alho. Pesando no mínimo 100 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	150		20	170	R\$ 28,00	R\$ 4.760,00
3163	213344	KG	LASANHA BOLONHESA, sem glúten e sem lactose, congelada, pesando no mínimo 180 gramas. Embalagem de alumínio. Contendo em sua composição Molho de Tomate, Carne Bovina, Farinha de Arroz, Fécula de Batata, Óleo de Soja, Polvilho Doce, Caldo de Carne, Sal, Alho e Cebola em Pó, Cheiro Verde. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	300		20	320	R\$ 40,56	R\$ 12.979,20
32	213345	KG	MINI TORTA MOUSSE, pesando no mínimo 100 gramas, congelada. Não deverá conter glúten e lactose. Contendo em sua composição creme de leite de soja, chocolate amargo, ovos, chocolate de soja, açúcar, chocolate em pó, farinha de arroz, amido de milho, gordura de palma. Prazo de validade: 90 dias a	180		20	200	R\$ 23,50	R\$ 4.700,00

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

			partir da data de entrega.						
33	213346	KG	BOLO DE CENOURA, Sem glúten e sem lactose, congelado, embalagem pesando no mínimo 60 gramas. Contendo em sua composição cenoura, farinha de arroz, ovo, óleo de soja ou de palma, amido de milho. Prazo de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	80		20	100	R\$ 25,63	R\$ 2.563,00
34	213176	KG	FARINHA ESPECIAL, sem glúten, ovo e soja. Contendo em sua composição: Farinha de Arroz, Polvilho Doce, Amido de Milho, Espessante. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar da data de entrega.	600		20	620	R\$ 13,15	R\$ 8.153,00
35	213177	KG	MISTURA PARA BOLO SABOR CHOCOLATE, sem glúten, ovo e soja. Contendo em sua composição Açúcar, Farinha de Arroz, Amido de Milho, Polvilho Doce, Cacau em Pó, Fermento Químico, Emulsificante. Peso mínimo de 350gramas. Prazo de validade mínimo 8 meses a contar da data de entrega.	600		20	620	R\$ 21,50	R\$ 13.330,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 21									R\$ 57.736,40

LOTE 22 - PRODUTOS CONGELADOS

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE				Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMCT	SMAS	TOTAL		
36	213347	Unidade	MINI PIZZA REDONDA DE MUÇARELA. O produto deverá conter: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo de soja, açúcar e sal. Molho: água, polpa de tomate, temperos, queijo muçarela e orégano. Cada unidade deverá ser embalada individualmente em sacos de polietileno tubular liso, transparente, atóxico, lacrado. Peso mínimo de 50 gr. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, tabela de informações nutricionais. Deve ser apresentada licença do fabricante e comunicado de início de fabricação. Prazo de Validade: 120 dias, a contar da data de entrega.	16.000		5.000	21.000	R\$ 3,06	R\$ 64.260,00
37	125613	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO a -12°C (ou mais frio) contendo água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, leite em pó e sal. Peso unitário, aproximadamente 50g. Embalados em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente. Deve ser apresentada licença do fabricante e comunicado de início de fabricação. Peso: 1 kg. Prazo de Validade: 120 dias, a contar da data de entrega.	800		600	1.400	R\$ 14,14	R\$ 19.796,00
38	213348	KG	EMPANADOS DE PEIXE. O produto deverá conter: carne mecanicamente separada de peixe, farinha de trigo enriquecido com ácido fólico, amido, gordura vegetal de óleo de algodão, proteína	1.500		200	1.700	R\$ 14,93	R\$ 25.381,00

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR

			texturizada de soja, ovo em pó, coentro em pó, alho em pó e cebola em pó. Cada unidade deverá pesar no máximo 20g. Embalados em saco de polietileno de alta densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pensando no mínimo de 1 kg cada saco. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade: 180 dias a partir da data de entrega.						
39	206030	KG	POLPA DE FRUTAS SABORES DIVERSOS de primeira qualidade e de boa procedência deve ser entregue congelada, indicando o prazo de validade. Sabores como: acerola, goiaba, morango, manga, abacaxi. Deve ser apresentada licença sanitária do fabricante. Prazo de validade mínimo de 4 meses a contar da data de entrega.	3.000	50	600	3.650	R\$ 14,22	R\$ 51.903,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 22									R\$ 161.340,00

LOTE 23 - PRODUTOS ASSADOS/CONGELADOS

Item	Código Sistema PMA	Unidade	Descrição	QUANTIDADE			Valor Unitário	Valor Total Estimado
				SMED	SMAS	TOTAL		
40	209869	Unidade	TROUXINHAS DE CALABRESA COM REQUEIJÃO CONGELADAS, embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades pesando 30 gramas cada. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	10.000	2.000	12.000	R\$ 1,69	R\$ 20.280,00
41	209870	Unidade	PÃO DE CENOURA embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Recheado com requeijão, pesando 30 gramas cada. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	10.000	2.000	12.000	R\$ 1,69	R\$ 20.280,00
42	209871	Unidade	PÃO DE BATATA INTEGRAL embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Recheado com requeijão, pesando 30 gramas cada. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	10.000	2.000	12.000	R\$ 1,69	R\$ 20.280,00
43	206003	Unidade	Salgado assado tipo SFIHA embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades, pesando 30 gramas cada. Direto ao forno nos seguintes recheios: carne, frango com requeijão, queijo e presunto. Validade mínima 30 dias a contar da data de entrega.	10.000	5.000	15.000	R\$ 3,05	R\$ 45.750,00
VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO PARA O LOTE 23								R\$ 106.590,00

OBS.: Esta licitação é do **tipo menor preço por item**. O agrupamento por lotes se dá apenas para organização das “características gerais” dispostas no item abaixo.

41 3614-1693

Rua Pedro Druszczyk, 111 - CEP 83702 080 - Centro - Araucária / PR



2. ESPECIFICAÇÕES

2.1. CARNES BOVINAS

2.1.1. Características gerais

- a) A carne bovina deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária.
- b) As carnes devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.
- c) Deverá se apresentar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas acima do limite permitido por lei.
- d) As carnes moídas e em iscas, deverão ser de primeira qualidade, tipo patinho, coxão mole ou alcatra, isentas de cartilagem de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses. Os pedaços do músculo em cubos deverão ser de 02 (dois) a 03 (três) centímetros de diâmetro.
- e) Todas as carnes bovinas deverão conter no máximo 5% de gordura, com exceção da costela, que poderá ter até 10%.

2.1.2. Características Organolépticas

- a) Aparência: própria, não amolecida e nem pegajosa.
- b) Odor: característico.
- c) Cor: própria, sem manchas esverdeadas.
- d) Sabor: próprio

2.1.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella sp: ausência em 25 g

2.1.4. Características da Embalagem

- a) As carnes dos itens **01, 02, 03, 04, 17, 18, 19, 20, 33, 34 e 35** deverão ser entregues em embalagem de polietileno plástica, transparente, flexível, atóxica, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade de produto até o consumo.
- b) As carnes dos itens **05 e 21** deverão ser entregues em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, devidamente lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade de produto até o consumo;
- c) Nos produtos resfriados, o prazo de validade não poderá ser inferior a 07 (sete) dias por ocasião da entrega.
- d) Nos produtos congelados, o prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) meses da data de fabricação.
- e) Os produtos resfriados não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.
- f) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF ou SIP ou SISBI ou SIM), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.



2.2 CARNE DE FRANGO

2.2.1. Características gerais

- a) As aves abatidas deverão ser sadias, sob controle sanitário do SIF/DIPOA ou SIP/DIPOA ou SISBI/DIPOA ou SIM.
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF ou SIP ou SISBI ou SIM), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- c) As carnes de aves deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.

2.2.2. Características Organolépticas

- a) Aparência: própria, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa.
- b) Odor: característico.
- c) Cor: própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas.
- d) Sabor: próprio.

2.2.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella sp: ausência em 25 g

2.2.4. Características da Embalagem

- a) A embalagem individual do produto deverá ser transparente, resistente, atóxica, higienicamente adequada e devidamente vedada.
- b) O produto resfriado deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias, contando a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 07 (sete) dias por ocasião da entrega.
- c) Os produtos resfriados não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.
- d) Nos produtos congelados, o prazo de validade não poderá ser inferior a 04 (quatro) meses da data de fabricação.
- e) As carnes dos itens **06 e 22** deverão ser entregues em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, devidamente lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade de produto até o consumo.

2.3 CARNE SUÍNA

2.3.1. Características gerais

- a) A carne suína deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária.
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF ou SIP ou SISBI ou SIM), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- c) As carnes devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.



- d) Deverá se apresentar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas acima do limite permitido por lei.

2.3.2. Características Organolépticas

- a) Aparência: própria, não amolecida e não deve apresentar a superfície pegajosa.
- b) Odor: característico, ausência de odor desagradável ou ranço.
- c) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.
- d) Sabor: próprio

2.3.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella sp: ausência em 25 g

2.3.4. Características da Embalagem

- a) As carnes deverão ser entregues embaladas em pacotes de polietileno individual atóxico, transparente, resistente, higienicamente adequado e devidamente vedado, garantindo a integridade do produto até o consumo. Com rótulo aprovado pelo órgão competente. As embalagens deverão ser de 1 a 2 kg.
- b) No item 43 (presunto), a embalagem deverá ser de 1kg.
- c) O prazo de validade dos produtos resfriados não poderá ser inferior a 15 (quinze) dias por ocasião da entrega.
- d) Os produtos resfriados não poderão apresentar temperatura superior a 7°C no ato da entrega.
- e) As carnes dos itens **10 e 26** deverão ser entregues em embalagem de polietileno termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, devidamente lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade de produto até o consumo.

2.4 CARNE DE PEIXE

2.4.1. Características Gerais

- a) A Carne de peixe deverá ser proveniente de filé de Tilápia, e ser processada conforme as normas Higiênico-Sanitárias vigentes.
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF ou SIP ou SISBI ou SIM), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.

2.4.2. Características Organolépticas

- a) Cor: Característico da Espécie, sem manchas ou hematomas.
- b) Sabor: Característico da espécie, leve e pouco acentuado.
- c) Odor: Típico de pescado fresco.
- d) Firmeza muscular: Firme e elástica.
- e) Estrutura muscular: Sem danos.
- f) Aspecto geral: normal, sem alterações.

2.4.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella: ausência em 25 gramas;



- b) Estafilococos: máximo de 1000 UFC/g

2.4.4. Características da Embalagem

- a) As carnes deverão ser entregues embaladas em pacotes de polietileno atóxico, transparente, resistente, higienicamente adequada e devidamente vedada, garantindo a integridade do produto até o consumo. As embalagens deverão ser de 1kg.

2.5 LINGUIÇAS E SALSICHAS

2.5.1. Características gerais:

- a) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF ou SIP ou SISBI ou SIM), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.
- b) A salsicha tipo viena não poderá conter mais que 2% de amido, mais que 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfato, não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou consistência anormal com indícios de fermentação.
- c) A linguiça frescal, tipo toscana, deverá ser de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes e adicionada de condimentos naturais, exceto pimenta.
- d) A linguiça de frango, deverá ser de carne pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes, sem pimenta.

2.5.2. Características Organolépticas

- a) Aparência: própria, não deve apresentar superfície pegajosa.
- b) Odor, característico.
- c) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.
- d) Sabor: próprio

2.5.3. Características Microbiológicas

- a) Salmonella sp: ausência em 25 g;
- b) Coliformes fecais (NMP): máximo 5x10/g;
- c) Clostridio sulfito redutores a 46° máximo 5 x 10 /g;
- d) Staphilococcus aureus (NMP): máximo 10/g;

2.5.4. Características da Embalagem

- a) A embalagem individual dos produtos (linguiça de frango e linguiça toscana) deverá ser de saco de polietileno transparente, resistente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (a vácuo), contendo 1kg em cada embalagem.
- b) A linguiça tipo toscana e linguiça de frango deverão apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.
- c) A salsicha deverá ser em embalagem transparente devidamente acondicionada em pacotes de 2,5 a 3 kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação.



2.6 PÃES

2.6.1. Características Gerais

- a) Os produtos deverão ser elaborados com matérias-primas adequadas, utilizando somente componentes permitidos por lei;
- b) O peso unitário da broa úmida de milho deverá ser de no mínimo 350 g e conter de 12 a 15 fatias, apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- c) O peso do chineque deverá ser de no mínimo 50 g, apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- d) O peso unitário do pão de leite fatiado deverá ser de no mínimo 350 g e conter de 15 a 18 fatias, apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- e) O peso unitário do pão de manteiga fatiado deverá ser de no mínimo 350 g e conter de 12 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- f) O peso unitário do pão de leite tipo hot dog deverá ser de no mínimo 60 g (sessenta gramas) e no máximo 70 g (setenta gramas), acondicionado em embalagens adequadas, apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- g) Os produtos não deverão apresentar-se amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto.
- h) A empresa deverá apresentar licença sanitária do fabricante e comunicado de início de fabricação.

2.6.2. Quanto à embalagem

- a) Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada que garanta a sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido;
- b) Deverão constar na embalagem o local de fabricação, a data de fabricação, o prazo de validade, os ingredientes e o peso.

2.6.2.1. Quanto ao prazo de validade no momento da entrega:

- a) O prazo de validade deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias a partir da data de entrega.

2.7 MASSAS

2.7.1. Características Gerais:

- a) Os produtos deverão ser elaborados com matérias-primas adequadas, determinando sabor, odor e aspecto adequados aos produtos;
- b) As massas deverão apresentar uniformidade quanto ao tamanho e formato, e serem separadas individualmente com filme de polietileno virgem;



- c) Os produtos não deverão apresentar-se amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto.
- d) O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, que garantam a sua qualidade original chegando às unidades educacionais de maneira íntegra e protegida contra insetos, sujidades e outros que possam prejudicar a qualidade do produto.
- e) O prazo de validade do produto não deverá ser inferior a 15 (quinze) dias da fabricação, no momento da entrega.
- f) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior à 10°C no ato da entrega.
- g) A empresa deverá apresentar licença sanitária do fabricante e comunicado de início de fabricação.

2.8 DERIVADOS DO LEITE

2.8.1. IOGURTE

2.8.1.1. Características gerais

- a) O **iogurte** deverá conter leite pasteurizado integral ou semidesnatado e / ou leite em pó reconstituído, fermento lácteo, base preparada de morango (açúcar, polpa de morango, conservador sorbato de potássio) corante natural carmim de cochonilha, aroma natural morango e fermento lácteo.

2.8.1.2. Características organolépticas

- a) Cor, odor e sabor próprios.

2.8.1.3. Características microbiológicas

- a) Deverá obedecer a legislação vigente.

2.8.1.4. Características da embalagem

- a) O iogurte deverá ser acondicionado em copos plásticos atóxicos, resistentes, devidamente vedados, que garantam sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido, obedecendo a legislação em vigor. Cada unidade/copo deverá conter no mínimo 90g (gramas).
- b) A rotulagem deverá obedecer à legislação específica, contendo prazo de validade, ingredientes, número de registro no órgão competente.
- c) O produto deverá apresentar prazo de validade de no mínimo 20 dias no momento da entrega.
- d) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 10°C no ato da entrega.

2.8.2. BEBIDA LÁCTEA

2.8.2.1. Características gerais

- a) A bebida láctea deverá ser elaborada com leite, preparado de fruta e demais ingredientes nas quantidades determinadas por legislação específica. Sabores diversos.



- b) Conter no mínimo 110 mg de cálcio e 2,5 g de proteína em 100 ml.

2.8.2.2. Características organolépticas

- a) Cor, odor, textura e sabor próprios.

2.8.2.3. Características microbiológicas

- a) Coliformes fecais: no máximo 10 nmp/g;
- b) Salmonella: ausência em 25 g;
- c) Bolores e leveduras: no máximo 103 UFC/g;
- d) Staphilococcus aureus: no máximo 103 UFC/g

2.8.2.4. Características da embalagem

- a) O produto deverá apresentar embalagem de filme flexível de polietileno leitoso, atóxico, resistente e devidamente vedada, que garanta a sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido, obedecendo a legislação em vigor.
- b) Cada embalagem deverá conter 1000 ml (mil mililitros).
- c) A rotulagem deverá obedecer à legislação específica, contendo prazo de validade, ingredientes, número de registro no órgão competente.
- d) O produto deverá ter validade mínima de 25 (vinte e cinco) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que no momento da entrega este prazo não poderá ser inferior a 20 (vinte) dias.
- e) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior a 10°C no ato da entrega.
- f) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF OU SISBI OU SIP OU SIM), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.

2.8.3. REQUEIJÃO CREMOSO

2.8.3.1. Características gerais

- a) **Requeijão cremoso:** É aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*.
- b) No momento da entrega a temperatura do mesmo não deve ser superior a 10° C.
- c) O produto deve ser embalado em potes plásticos transparentes, atóxicos, que permitam o empilhamento adequado, conforme legislação vigente, e as embalagens devem conter no mínimo 180g.
- d) O produto deverá ter validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que no momento da entrega este prazo não poderá ser inferior a 40 (quarenta) dias.
- e) Ingredientes obrigatórios do requeijão cremoso: leite ou leite reconstituído, creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*.



- f) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF OU SISBI OU SIP OU SIM), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial.

2.8.3.2. Características sensoriais:

- a) Consistência: untável.
- b) Textura: cremosa fina lisa.
- c) Cor: característica.
- d) Odor: característico.

2.8.4. QUEIJO TIPO MUÇARELA

2.8.4.1. Características gerais:

- a) Queijo tipo muçarela: O produto deverá ser elaborado somente com componentes permitidos e nas quantidades determinadas por lei;
- b) O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

2.8.4.2. Características organolépticas:

- a) Cor, odor e sabor próprios;

2.8.4.3. Características da embalagem:

- a) O produto deverá ser embalado em pacotes plásticos individuais de polietileno atóxico transparente, devidamente vedado, com rótulo aprovado pelo órgão competente e de acordo com a legislação vigente;
- b) Cada embalagem deverá conter 1 kg.
- c) O acondicionamento deve ser feito em recipientes higienicamente adequados.
- d) Os produtos deverão ter prazo de validade mínimo de 15 (quinze) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 10 (dez) dias no momento da entrega.
- e) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior à 7°C no ato da entrega.

2.9 DIETAS ESPECIAIS

2.9.1. Características Gerais:

- a) Sem glúten
- b) Sem lactose
- c) No momento da entrega: esfihas, empadão, lasanhas, mini tortas, pastéis e pães deverão estar congelados.
- d) A empresa deverá apresentar licença sanitária do fabricante.

2.10 ASSADOS/CONGELADOS

2.10.1 Características Gerais

- a) Trouxinhas de calabresa com requeijão deverão ter em sua composição farinha de trigo, margarina folhada, açúcar, fermento e sal, pesando 30g. Embalagem contendo 20 unidades.



- b) Croissant deverá conter farinha de trigo, margarina folhada, leite, açúcar, fermento, ovo e sal, pesando 30 g. Embalagem contendo 20 unidades.
- c) Pão de cenoura deverá conter farinha de trigo, margarina, cenoura, leite, açúcar, fermento, ovo e sal, pesando 30 g. Embalagem contendo 20 unidades.
- d) Pão de batata integral deverá conter farinha de trigo integral, margarina, batata, leite, açúcar, fermento, ovo e sal, pesando 30 g. Embalagem contendo 20 unidades.
- e) Sfiha deverá conter farinha de trigo, água, leite, margarina, ovos, fermento, açúcar e sal, pesando 30 g. Embalagem contendo 20 unidades.
- f) A empresa deverá apresentar licença sanitária do fabricante e comunicado de início de fabricação.

3. DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÕES TÉCNICAS

3.1. A(s) empresa(s) declarada(s) vencedora(s) provisória(s) deverá(ão) protocolar 01 (uma) amostra de cada item em até 3 (três) dias úteis contados da data de encerramento da sessão de pregão, no Departamento de Alimentação Escolar, sito na Rodovia do Xisto, nº 6868 - Araucária - PR, a partir das 8:00h até as 16:00h, Fone: (41) 3905-6021 / 3901-5226.

3.1.1. As amostras serão válidas somente para esta Licitação;

3.1.2. A não apresentação das amostras acarretará na desclassificação dos itens cotados;

3.1.3..As amostras entregues deverão estar identificadas através de etiquetas contendo: Nome da empresa participante, nome do produto, número do Processo Licitatório e do item correspondente ao da proposta, juntamente com uma relação, em papel timbrado da empresa, descrevendo todas as amostras entregues e marca do produto;

3.1.4..Serão retidas amostras dos gêneros classificados para aquisição, sendo devolvidas as demais. O prazo limite para retirada de amostras será de 05 (cinco) dias úteis, após homologação do resultado;

3.1.5. As amostras não retiradas dentro do prazo mencionado serão doadas às Unidades Escolares (CMEIs e Escolas) não cabendo nenhum recurso por parte da proponente;

3.1.6. O Departamento de Alimentação Escolar, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, emitirá o relatório referente às amostras encaminhando ao pregoeiro para divulgação do resultado final;

3.1.7. Todos os documentos apresentados deverão ser legíveis e dentro do prazo de validade;



- 3.1.8. Toda documentação deverá ser apresentada por documento original, fotocópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação. Também serão aceitos documentos que possam ter sua autenticidade verificada através da *internet*, em *sites* oficiais dos órgãos emissores;
- 3.1.9. A não apresentação das amostras e de toda a documentação exigida acarretará na desclassificação dos itens cotados.
- 3.1.10. As amostras serão avaliadas quanto:
- a) Adequação e resistência da embalagem apresentada;
 - b) Características do produto quanto ao aspecto, cor, sabor, odor e textura;
 - c) Rotulagem (a qual deverá obedecer à legislação em vigor);
 - d) Prazo de validade;
 - e) Adequação do produto às especificações do Edital.
- 3.1.11.** As amostras serão avaliadas em data, horário e local previamente comunicado às empresas participantes. O Comunicado será encaminhado aos licitantes nos endereços e e-mail informados nos envelopes por eles protocolados e veiculado no sítio eletrônico da PMA (como anexo do Edital de Licitação), com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
- 3.1.12.** As marcas das amostras deverão ser as mesmas constantes da proposta de preços e consequentemente deverão permanecer inalteradas durante toda execução contratual, sob pena de desclassificação e/ou rescisão contratual conforme o caso, exceto por força maior, quando poderá solicitar em processo administrativo por meio de documentos comprobatórios a necessidade da alteração;
- 3.1.13.** A Equipe avaliadora emitirá relatório de aprovação ou reprovação das amostras, justificando sua decisão de forma clara, sucinta e objetiva;
- 3.1.14.** Em caso de desclassificação de proposta motivada pela não apresentação de amostra ou pela reprovação de amostra apresentada, o Pregoeiro convocará nova sessão pública e procederá de acordo com o estabelecido no **subitem 7.16** deste Edital;
- 3.1.15.** As amostras retidas da proposta vencedora, para fins de comparação no ato do recebimento das mercadorias, não poderá ser deduzida dos lotes a serem entregues, sendo permitida a retirada das mesmas em até 05 (cinco) dias úteis após a completa entrega dos lotes;

3.2. Da documentação técnica

As amostras deverão ser entregues acompanhadas da seguinte documentação técnica, devidamente identificada a qual item se refere, conforme segue:

3.2.1. Carnes (Bovina, Frango, Suína), Peixe, Linguiças, Salsichas e Presunto



- a) Licença Sanitária da sede do fabricante do item cotado, com a data de inspeção válida;
- b) Registro no SIF ou SIP ou SISBI ou SIM;
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica;

3.2.2. Laticínios (Queijo, Bebida Láctea, Requeijão e Iogurte)

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante do item cotado, com a data de inspeção válida;
- b) Registro no SIF ou SIP ou SISBI ou SIM;
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica.

3.2.3. Pães, Massas Resfriadas, Produtos Assados e Congelados:

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante com a data de inspeção válida.
- b) Comunicado do início de fabricação;
- c) Autorização de comercialização;
- d) Ficha Técnica.

3.2.4. Dietas Especiais

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante com a data de inspeção válida;
- b) Ficha técnica;

3.2.5. Produtos Congelados

3.2.5.1. Para mini pizza, pão de queijo, massa congelada, polpa de fruta e nhoque:

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante com a data de inspeção válida;
- b) Comunicado de início de fabricação;
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica;

3.2.5.2. Para empanado de peixe:

- a) Licença Sanitária da sede do fabricante com a data de inspeção válida;
- b) Registro no SIF ou SIP ou SISBI ou SIM;
- c) Autorização de Comercialização;
- d) Ficha técnica;

4. PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- a) As entregas dos produtos deverão ser em até 03 (três) dias corridos contados da data de recebimento da nota de empenho;
- b) Para os pedidos realizados pela Secretaria Municipal de Educação, o primeiro local de entrega deverá ser o Almoxarifado do Departamento de Alimentação Escolar até, no máximo, 8h30m horas, sempre as segundas-feiras, exceto quando houver feriado. O Departamento de Alimentação Escolar, entrará em contato, alterando o dia da entrega conforme necessidade;



5. LOCAL DE EXECUÇÃO/ ENTREGA

5.1. PARA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SMED:

- a) O horário de entrega nos CMEIS e nas Escolas Municipais é das 07:30 horas as 11:30 horas e das 13:00 horas às 16:00 horas.
- b) As escolas não receberão produtos no horário de almoço.
- c) As quantidades a serem entregues em cada unidade educacional serão informadas pelo Departamento de Alimentação Escolar.

5.1.1. CENTROS MUNICIPAIS DE EDUCAÇÃO INFANTIL (CMEI's)

CMEI	ENDEREÇO	BAIRRO	TELEFONE
Amoxarifado	Rodovia do Xisto, 6868	Fazenda Velha	3901-5226 /3905-6021
Aurora	Rua Rodrigo Pereira Gomes, 127	Jardim Alvorada	3901-5488
Barigui	Av. Centenário, 184	Barigui	3901-5487
Berneck	Rua Flamingo, s/n	Jardim Industrial	3095-6020
Califórnia	Rua Saracura, 1310	Jardim Califórnia	3901-5051
Cachoeira II	Av: Archelau de Almeida Torres 1203	Iguaçu	
Campina da Barra	Rua Miosótis, 183	Jardim São Francisco	3901-5191
Centro	Rua Alfredo Parodi,765	Centro	3614-1797
Centro II	Rua Professor Alfredo Parodi,1059	Centro	
Costeira	Rua Minas Gerais,11	Costeira	
Dalla Torre	Rua Catarina Zeni Senegali, 261	Jardim independência	3901-5232
Estação	Av. das Nações, s nº	Estação	3901-5316
Pré-Escola Cachoeira	Av. Archelau de A. Torres, 1170	Jd. Iguaçu	3901-5082
Fazenda Velha	Av. Nossa Senhora dos Remédios, 909	Fazenda Velha	3901-5392
Gralha Azul	Nossa Senhora de Fátima s/n	Jd. Gralha Azul	3901-5408
Iguatemi	Rua João Gotfrid, 240	Jardim Iguatemi	3901-5312
Industrial	Rua Gralha Azul, 2.183	Jardim Industrial	3901-5483
Ipês	Rua Elvis Blaszczak, 45	Jd. Ipês	3901-5482
Jardim do Conhecimento	Rua São Vicente de Paula, 600	Centro	3901-5480
Plínio	Rua Maritacas, 50	Jardim do Plínio	3901-5485
Manoel Bandeira	Rua Amazonas, 82	Manoel Bandeira	3901-5231
Manoel Bandeira II	Rua Raimundo Suckow,371	Iguaçu	
Maranhão	Rua Francisco Drewniak, 60	Costeira	3901-5479
Parque das Pontes	Rua Diógenes Brasil Lobato,176	Centro	
Pequim	Rua Felix Klichowicz, 550	Jardim Pequim	3901-5257
Pequim II	Av. Independência,474	Pequim	
Planalto	Rua Antônio Mendes, 54	Jardim Planalto	3901-5478
Primavera	Rua Luiz Karas, 111	Costeira	3905-6085
S. F. de Assis (CSU)	Rua Estela L. Wzorek, 132	Fazenda Velha	3901-5476
Santa Clara	R. Azaléia, 8636	Jardim Santa Clara	3901-5169
Tindiquera	Rua João Wolski,90	São Sebastião	3901-5192
Maria Ferreira de Lima	Praça Alfredo Markowicz, 69	Thomaz Coelho	3901-5270
Torres	Rua São Paulo, 813	Iguaçu	3905-6084
Tupi I	Rua Begônia, 1019	Jardim Tupy	3901-5474
Tupi II	Gerânios, 1504	Jardim Tupy	3901-5188
Vila Angelica	Av. das Araucárias, 3110	Thomaz Coelho	3901-5472

**Prefeitura do Município de Araucária**

Secretaria Municipal de Administração

5.1.2. ESCOLAS MUNICIPAIS

ESCOLA MUNICIPAL	RUA	BAIRRO	TELEFONE
Almoxarifado do Depto. de Alimentação Escolar	Rodovia do Xisto, 6868	Fazenda Velha	3901-5226 3905-6021
Aleixo Grebos	Rua Felix Tampelim, 300	Tomaz Coelho	3901-5348
Ayrton Senna	Rua Avestruz, 160	Capela Velha	3901-5351
Elírio	Rua Luiz Karaz s/n	Fonte Nova	3901-5389
Elvira	Rua Uirapuru, 238	Capela Velha	3901-5353
Terezinha Theobald	Rua Gumerindo Rosa Pimenta, 76	Cachoeira	3901-5463
Ensino Especial Joelma do Rocio Túlio	Maria de L. G. Kampa, 70	Centro	3901-5054 3901-5055
Dep. João Leopoldo Jacomel	Nossa Senhora de Fátima, S/N	Gralha azul	3901-5322
Ibraim Antônio Mansur	Nossa S. dos Remédios, 1360	Fazenda Velha	3901-5320
Irmã Elizabeth Werka	Rua Rodolpho Hasselmann, 531	Centro	3901-5469 3642-2436
Marcelino Luiz de Andrade	Tico-tico, 165	Jd. Condor	3901-5462
Pedro Biscaia	Rua Jardineira SN	Campina da Barra	3901-5285
Papa Paulo VI	J. K. de Oliveira, S/N	Dalla Torre	3901-5467
General Celso de Azevedo Deltro	Rua José Bonvim SN	Tindiquera	3901-5321
Sebastião Tavares (Planalto)	Av. Manoel Ribas, 3561	Jardim Planalto	3901-5384
Pres. Juscelino K. de Oliveira	Joaquina Tonchak, S/N	Porto das Laranjeiras	3901-5382
Profª Azurêa Busquette Belnoski	Begônio, 1051	Tupi	3901-5136 3901-5466
Profª Balbina Pereira de Souza	R. Azaléia	Jardim Sta Clara	3901-5169
Profª Egipciana Busquette Belnoski	João Túlio, 175	Iguatemi	3901-5386
Profª Maria Aparecida Saliba Torres	Profª Maria Nassar Schaustek, 1024	São Francisco	3901-5459 3901-5465
Profª Nadir Nepomuceno Alves Pinto	Lucas Wilczak, 32	Maranhão	3901-5388
Profº. Ambrósio Iantas	Pau-Brasil, 50	Itaipu	3901-5341
Profº. Eglé Cordeiro Machado Pinto-CAIC	Saracura, s/n	Jd. Califórnia	3901-5050 3901-5052
Escola Delani Alves	Rua Águia, 1.450	Jd Sol Nascente	3901-5197
Senador Marcos Freire	Francisco Gondek, 250	Jardim Maia	3901-5267
CAEE AV	Rua Lorenzo Jasiocha, 981	Centro	3901-5187
CAEE S	Rua Lorenzo Jasiocha, 2052	Centro	3905-6809
CAEE TGD	Rua Alfredo Parodi, 765	Centro	3614-1797
Complexo Lucy	Archelau de Almeida Torres, 1411	Jd. Iguaçu	3901-5215

5.1.3. FUNDO MUNICIPAL DE REEQUIPAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS - FUNREBOM:

Quartel do Corpo de Bombeiros Araucária: Travessa José Stanczyk, 126, Thomas Coelho –

Horário: das 8h as 11h30 e das 13h30 as 16h30.

5.1.4. SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER:

Rua Estela Lesniowski Wzorek, 360 – Fundos – Fazenda Velha.

Horário: das 8h as 11h30 e das 13h30 as 16h30.



5.1.5. SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO – SMCT

Almoxarifado: Praça Dr. Vicente Machado, 258 – Centro – Araucária/PR.

Horário: das 8h as 11h30 e das 13h30 as 16h30.

5.1.6. SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SMAS

Núcleo de Logística e Nutrição: Avenida Brasil, 379 – Centro – Araucária/PR.

Horário: das 8h as 11h30 e das 13h00 as 16h30 – Fone: 3901-5058

6. CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE EXECUÇÃO

6.1. Para as empresas que tenham suas amostras aprovadas, deverão apresentar Certificado de Licença Sanitária do veículo para o transporte dos alimentos perecíveis, dentro do prazo de validade, até 3 (três) dias úteis anterior a data de entrega, contado do recebimento da ordem de compra/serviço, sob pena de desclassificação. Para os lotes 01, 02, 03, 04, 06, 07, 08, 09, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 22, 23 e itens 65, 66 e 67 o veículo deverá obrigatoriamente ser refrigerado sob pena de aplicação de sanções administrativas;

6.2. As quantidades a serem entregues por **unidade educacional** serão informadas via **e-mail** para melhor organização no momento da entrega nas unidades educacionais e vistoria no Departamento de Alimentação Escolar. Para os demais órgãos as quantidades deverão ser entregues nos endereços indicados nos subitens 5.1.3. a 5.1.6. deste Edital, conforme quantidades informadas nas notas de empenho;

6.3. As entregas deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), uma vez que os mesmos adentram à área de manipulação de alimentos nas unidades escolares;

6.4. No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar o produto se este não atender às especificações do Edital;

6.5. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto em no máximo 2 (dois) dias quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outras normas referentes ao produto em questão;
- c) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste edital;
- d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- e) O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido neste Edital e seus anexos no ato da entrega;



- 6.6. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais;
- 6.7. Em caso de necessidade de comprovação das características microbiológica e físico-químicas dos produtos adquiridos, à CONTRATANTE se reservará o direito de solicitar laudos laboratoriais de amostras dos produtos entregues, durante a execução dos contratos, sendo de responsabilidade do contratado os custos referentes a estes eventos.

*****//*****



ANEXO III MODELOS DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO

Nome da empresa, por seu representante legal, declara para o fim de participação no Pregão nº /2017, que não existem fatos que impeçam a nossa participação nesta licitação e, também, que nos comprometemos, sob as penas da Lei, a levar ao conhecimento da Prefeitura Municipal de Araucária – Secretaria Municipal de Administração, qualquer fato superveniente, que venha a impossibilitar nossa habilitação, de acordo com o estabelecido no parágrafo 2º do Artigo 32 da Lei nº 8.666/93.

Local e data

Assinatura do representante legal

DECLARAÇÃO

Nome da empresa, por seu representante legal, declara para o fim de participação na licitação, modalidade Pregão nº /2017, da Prefeitura do Município de Araucária, que recebemos todas as cópias da referida Licitação, bem como todas as informações necessárias e que possibilitam a entrega da proposta, em conformidade com a Lei nº 8.666/93, concordando com os termos do presente certame.

Local e data

Assinatura do representante legal

DECLARAÇÃO

Declaramos, finalmente, para fins do disposto no Inciso V do Artigo 27 da Lei 8666/93, acrescido pela Lei 9.854/99, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não empregamos menor de dezesseis anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.



ANEXO V
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO (PRESENCIAL) Nº: /2017

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços nº -----/2017

Aosdias do mês dedo ano de, no Município de Araucária, Estado do Paraná, no Prefeitura Municipal, sito à Rua: Pedro Druszc, 111, reuniram-se o Secretário Municipal de, CPF....., o Secretário Municipal de Finanças, CPF e o Prefeito Municipal....., CPF....., representantes do Município de Araucária, como contratante e a empresaCNPJ....., com sede àneste ato representada pelo Sr.....,CPF....., como contratada, para proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 16.928/2002 e do Edital de Pregão nº /2017, ao Registro de Preços conforme (Anexo II), referente(s) ao(s) item(ns) abaixo discriminado(s), com seu(s) respectivo(s) preço(s) unitário(s), em nome da empresa acima citada.

ITEM	DESCRIÇÃO DO(S) ITEM(NS)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)

Fica estabelecido pelas partes que o(s) preço(s) constante(s) da presente ata, portanto registrado(s), é (são) válido(s) pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de publicação da Ata nº ____/2017.

Os direitos e deveres da Contratada e do Contratante, as disposições gerais, assim como as penalidades estabelecidas estão indicadas no Edital de Pregão nº /2017 e seus Anexos.

Nada mais havendo, encerra-se a presente ata que, após lida e aprovada, segue assinada pelas partes contratantes.

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE

CONTRATADA