



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

PREGÃO ELETRÔNICO
028/2025

CONTRATANTE (UASG)
932895 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PANIFICADOS E CORRELATOS, COMPREENDENDO PÃES, LANCHES, SALGADOS E DEMAIS ITENS DE PANIFICAÇÃO, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, DO MUNICÍPIO DE IGUAÇU/PR, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, CONDIÇÕES, QUANTIDADES ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação é de R\$ 331.799,80 (trezentos e trinta e um mil, setecentos e noventa e nove reais e oitenta centavos).

DATA E HORA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 15/09/2025 às 09h00min (horário de Brasília)

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA

Portal ComprasGov - <https://www.gov.br/compras/pt-br>

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO GLOBAL

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

LICITAÇÃO PARA AMPLA CONCORRÊNCIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2025

(Processo Administrativo nº 160/2025)

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE IGUAÇU**, por meio do setor de licitações e contratos, sediado na Rua Otávio Pedro da Silva, nº 294, centro, CEP 86.750-000, Iguaçu, Paraná, realizará licitação na modalidade **PREGÃO, na forma ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e do Decreto Municipal nº 074/2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, através de sua **PREGOEIRA** e equipe de apoio, nomeados pela Portaria de nº 142/2025.

1. DO OBJETO

O OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO É CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PANIFICADOS E CORRELATOS, COMPREENDENDO PÃES, LANCHES, SALGADOS E DEMAIS ITENS DE PANIFICAÇÃO, PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, DO MUNICÍPIO DE IGUAÇU/PR, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, CONDIÇÕES, QUANTIDADES ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto da presente licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. TRATA-SE DE LICITAÇÃO PARA AMPLA CONCORRÊNCIA.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU ESTADO DO PARANÁ

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

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

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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.7. O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.12. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

3.1.1. Não haverá previsão de apresentação de preços diferentes para os itens sob nenhuma hipótese.

3.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.2.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.2.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.2.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

3.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não”, impedirá o prosseguimento no certame para aquele item;

3.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ou 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. **Valor unitário do item.**

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item, porém o critério de julgamento é global.**

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último **por ele** ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"** os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, **poderá** admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- 5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).
- 5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:
- 5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.19.2.2. empresas brasileiras;

5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

5.20.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.20.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.20.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.20.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.20.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat ou e-mail pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 deste edital.
- 6.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.6.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a **50% (cinquenta por cento)** do valor orçado pela Administração.
- 6.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.8. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
- 6.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 6.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- 6.8.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 6.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- 6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 6.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.13. Caso o Projeto Básico/Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.
- 6.14. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 6.15. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 6.16. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 6.17. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Projeto Básico/Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 30 % para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, cópia ou por meio digital, com autenticador.

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.10. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder,



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.12. A verificação, pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

7.13. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

7.14.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.14.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

8. DO CONTRATO

8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato, cujo prazo de validade encontra-se nele fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU ESTADO DO PARANÁ

- 8.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 8.3. O contrato será assinado por meio de assinatura física ou digital e disponibilizado no Portal da Transparência do Município.
- 8.4. Serão formalizados tantos Contratos quantos forem necessários para o atender todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços e demais condições.
- 8.5. Na hipótese de o convocado não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9. DOS RECURSOS

- 9.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 9.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
- 9.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 9.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.
 - 9.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 9.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 9.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 9.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 9.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 9.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico do município: <https://www.iguaracu.pr.gov.br/>



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 10.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 10.1.3. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 10.1.4. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 10.1.5. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 10.1.6. Deixar de apresentar amostra;
 - 10.1.7. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 10.1.8. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 10.1.9. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 10.1.10. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
 - 10.1.11. Fraudar a licitação;
 - 10.1.12. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 10.1.13. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 10.1.14. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 10.1.15. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 10.1.16. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - 10.1.17. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 10.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 10.2.1. Advertência;
 - 10.2.2. Multa;
 - 10.2.3. Impedimento de licitar e contratar e
 - 10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 10.3.2. As peculiaridades do caso concreto
 - 10.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 10.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 10.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

10.4.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.7, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

10.4.2. Para as infrações previstas nos itens 10.1.9, 10.1.10, 10.1.11, 10.1.15 e 10.1.16, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

10.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.7, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.9, 10.1.10, 10.1.11, 10.1.15 e 10.1.16, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

10.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 10.1.7, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

10.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU ESTADO DO PARANÁ

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: pela plataforma **ComprasGov** em campo próprio ou e-mail eletrônico: licitacao@iguaracu.pr.gov.br

11.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

11.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

11.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

12.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

12.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

12.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

12.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

12.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

12.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

12.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

12.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no sítio eletrônico do município e endereço eletrônico: <https://www.iguaracu.pr.gov.br/> e endereço eletrônico licitacao@iguaracu.pr.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

12.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 12.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 12.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar.
- 12.11.2. ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial;
- 12.11.3. ANEXO III – Declaração Unificada;
- 12.11.4. ANEXO IV – Minuta do Contrato;

Iguaçu/PR, 28 de agosto de 2025.

Claudio Aparecido Bernin
Prefeito Municipal

Nathielly Fernanda dos Santos Fonseca
Chefe de Gabinete



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

TERMO DE REFERÊNCIA (Processo Administrativo nº 160/2025) FUNDAMENTAÇÃO: ART. 6º, Inciso XXIII

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO, QUANTITATIVO, PRAZO DO CONTRATO E PRORROGAÇÃO E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inciso XXIII, “a” e “i”)

1.1. A presente contratação tem por objeto contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios panificados e correlatos, compreendendo pães, lanches, salgados e demais itens de panificação, para atender às necessidades das secretarias municipais, do município de Iguaçu/PR, conforme especificações, condições, quantidades estabelecidas neste Termo de Referência e demais anexos.

Item	Descrição	Quant	Unid.	VALOR UNIT	TOTAL
1	BOLO TIPO ANIVERSÁRIO	80	KG	R\$ 65,89	R\$ 5.271,20
2	BOLO SIMPLES COM COBERTURA	50	KG	R\$ 45,06	R\$ 2.253,00
3	BOLO SIMPLES SEM COBERTURA	50	KG	R\$ 34,35	R\$ 1.717,50
4	DOCES VARIADOS FRITOS E ASSADOS	50	KG	R\$ 40,86	R\$ 2.043,00
5	LANCHE NATURAL	500	UNID	R\$ 12,91	R\$ 6.455,00
6	MISTO FRIO PRESUNTO MUÇARELA	700	UNID	R\$ 11,27	R\$ 7.889,00
7	MORTADELA FATIADA	150	KG	R\$ 41,87	R\$ 6.280,50
8	MUSSARELA FATIADA	150	KG	R\$ 60,54	R\$ 9.081,00
9	PÃO CASEIRO	800	UNID	R\$ 19,83	R\$ 15.864,00
10	PÃO COM MORTADELA	400	UNID	R\$ 8,00	R\$ 3.200,00
11	PÃO DE LEITE	10.000	UNID	R\$ 6,18	R\$ 61.800,00
12	PÃO DE QUEIJO ASSADO PEQUENO	30	CENTO	R\$ 87,07	R\$ 2.612,10
13	PÃO FRANCÊS	8.000	KG	R\$ 18,36	R\$ 146.880,00
14	PRESUNTO FATIADO	150	KG	R\$ 47,41	R\$ 7.111,50
15	QUEIJO BRANCO- TIPO CASEIRO	50	KG	R\$ 51,41	R\$ 2.570,50
16	REFRIGERANTE 2 LITROS TIPO COCA COLA	200	UNID.	R\$ 14,59	R\$ 2.918,00
17	REFRIGERANTE 2 LITROS TIPO GUARANÁ	100	UNID.	R\$ 10,20	R\$ 1.020,00
18	SALGADINHOS ASSADOS	30	CENTO	R\$ 90,40	R\$ 2.712,00
19	SALGADINHOS FRITOS	250	CENTO	R\$ 88,05	R\$ 22.012,50
20	SUCO – SUCO 100% INTEGRAL	300	LITRO	R\$ 14,88	R\$ 4.464,00
21	COMBO LANCHE PACIENTES DA SAÚDE	300	UNID.	R\$ 12,45	R\$ 3.735,00
22	TORTA SALGADA DIVERSOS RECHEIOS	250	KG	R\$ 55,64	R\$ 13.910,00
VALOR TOTAL					R\$ 331.799,80

OBS: Havendo qualquer discordância entre a descrição do COMPRAS GOV e a do Edital, prevalecerá a descrição constante no Edital.

1.2. O valor estimado da contratação é de R\$ 331.799,80 (trezentos e trinta e um mil, setecentos e noventa e nove reais e oitenta centavos).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

1.3. A contratação será formalizada na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo **Menor Preço Global**, de acordo com a justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar, tópico 9, apêndice deste TR.

1.4. O prazo de vigência do Contrato será de até 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado por até 10 anos, conforme art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.5. As entregas serão realizadas conforme solicitações emitidas pela Administração, nos endereços das unidades beneficiárias indicados pelas Secretarias demandantes, durante o horário de expediente, observando-se as condições de embalagem, transporte e armazenamento adequadas para preservar a qualidade e integridade dos produtos.

1.6. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, independentemente da complexidade técnica envolvida.

1.7. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme o Decreto Municipal nº 074/2023.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inciso XXIII, “b”)

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme consta das informações básicas desse termo de referência e do ETP.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’)

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se detalhadamente apresentada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice integrante deste Termo de Referência, e compreende a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios panificados e correlatos, compreendendo pães, lanches, salgados e demais itens de panificação, conforme especificações, condições, quantidades estabelecidas neste Termo de Referência e demais anexos.

Do ciclo de vida do objeto e garantia de qualidade do objeto

3.2. Não se aplica.

Da Padronização dos produtos que integram o objeto

3.3. Os itens não compreendem o catálogo de Padronização inseridos na Portaria SEGES nº 938/2022.

3.4. Conforme estabelece o inciso II do art. 19 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, este item poderá ser adotado conforme descrição apresentada.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’ da Lei nº 14.133/21)

Dos Critérios de Sustentabilidade

4.1. Deverão ser adotadas todas as ações necessárias para que a contratação cause o menos dano possível ao meio ambiente, conforme medidas indicadas em tópico específico no Estudo Técnico Preliminar, como:

Da Indicação de Marcas ou Modelos (Art. 41, inciso I, “d”, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2. Na presente contratação, faz-se necessária a indicação de marcas e especificações de referência para determinados itens, com a finalidade de assegurar a qualidade dos produtos a serem adquiridos. A identificação das marcas serve como parâmetro técnico para que as empresas participantes compreendam, de forma clara, quais características mínimas são exigidas, permitindo o fornecimento de produtos equivalentes em qualidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

Da Subcontratação

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto.

Do Orçamento Sigiloso

4.4. Não será adotado o orçamento sigiloso.

Da Garantia da Contratação

4.5. Não haverá exigência de garantia de execução contratual.

Da reserva de cotas para ME/EPP

4.6. Para essa contratação, não será adotada a reserva de cota, considerando a padronização dos itens. A motivação consta em subtópico específico do Estudo Técnico Preliminar (9.4.), apêndice deste TR.

4.7. Descrição completa dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA
01	BOLO TIPO ANIVERSÁRIO: Bolo confeitado, tipo aniversário, preparado com massa macia e leve, contendo no mínimo uma camada de recheio e cobertura integral. A decoração deverá ser simples, adequada a eventos institucionais, admitindo variações como confeitos, raspas de chocolate, frutas ou outros elementos tradicionais. O bolo deverá ser entregue pronto para consumo, devidamente acondicionado em embalagem higiênica, rígida e apropriada para transporte, de modo a preservar sua integridade, frescor e apresentação até a entrega. Opções de Sabores, (a critério do contratante no momento da requisição).
02	BOLO SIMPLES COM COBERTURA: Bolo simples confeccionado com massa macia e fofa, recoberto de forma uniforme em toda a superfície, podendo conter cobertura de chocolate, açúcar confeitado, glacê, calda ou similar, de modo a manter a umidade e valorizar o sabor do produto. O bolo deverá ser entregue pronto para consumo, devidamente acondicionado em embalagem higiênica, rígida e apropriada para transporte, preservando a integridade, o frescor e a apresentação até a entrega. Opções de Sabores (a critério do contratante no momento da requisição)
03	BOLO SIMPLES SEM COBERTURA: Bolo simples confeccionado com massa macia, fofa e de textura uniforme, ideal para consumo em refeições escolares ou eventos institucionais. O produto deverá ser entregue pronto para consumo, devidamente acondicionado em embalagem higiênica, rígida e apropriada para transporte, preservando a integridade, o frescor e a apresentação até a entrega. O bolo deverá apresentar aspecto fresco, sabor característico e validade compatível com a natureza do alimento. Opções de Sabores (a critério do contratante no momento da requisição):
04	DOCES VARIADOS FRITOS E ASSADOS (CUECA VIRADA, ESPERA MARIDO, SONHO E ETC): Doces tradicionais de confeitaria e panificação, podendo ser preparados de forma assada ou frita, destinados a consumo em refeições escolares, coffee breaks e eventos institucionais. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo, frescos, de textura macia e sabor característico, apresentados em embalagens higiênicas, atóxicas e apropriadas para transporte, preservando sua integridade até a entrega. Cada unidade deverá possuir tamanho proporcional ao consumo individual, com gramatura mínima de 40 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. Os doces poderão ser compostos por diferentes receitas, de acordo com a disponibilidade do fornecedor e a solicitação do contratante, contemplando ao menos os seguintes tipos: Cueca Virada: massa frita à base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite e fermento, moldada em formato torcido, finalizada com cobertura de açúcar refinado e canela. Textura crocante por fora e macia por dentro. Sonho: massa frita, macia e leve, semelhante ao pão doce, recheada com creme de confeitado, doce de leite, geleia ou chocolate, finalizada com cobertura de açúcar refinado. Espera-Marido: massa assada ou frita, de consistência firme por fora e macia por dentro, preparada com farinha de trigo, açúcar, ovos e leite, podendo receber cobertura fina de açúcar ou coco ralado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

05	<p>LANCHE NATURAL: Lanche natural preparado com duas fatias de pão de forma integral fresco, de textura macia e sabor característico, sem sinais de ressecamento. O recheio deverá apresentar montagem uniforme, proporção equilibrada entre os ingredientes e sabor padronizado, sempre acrescido de hortaliças frescas higienizadas (alface e tomate ou similares). O peso mínimo por unidade deverá ser de 120 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. O produto deverá ser acondicionado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, de modo a preservar a integridade, o frescor e a segurança do alimento até o consumo. O prazo de validade deverá ser compatível com a natureza do produto, devendo ser mantido sob refrigeração adequada até a entrega. Opções de Recheio (a critério do contratante no momento da requisição): Frango desfiado com maionese, alface e tomate; Atum com maionese, alface e cenoura ralada; Queijo branco com tomate e orégano; outros similares, desde que mantenham padrão de qualidade, equilíbrio nutricional e apresentação adequada.</p>
06	<p>MISTO FRIO COM PRESUNTO, MUÇARELA E SALADA: Sanduíche frio preparado com pão francês fresco, de crosta macia e miolo uniforme, recheado com presunto, muçarela, alface, tomate e maionese. O produto deverá apresentar montagem padronizada, com ingredientes frescos, higienizados e em proporções equilibradas, de modo a garantir sabor agradável e apresentação adequada. Composição mínima por unidade: Pão francês fresco, com no mínimo 50 g; Presunto, com no mínimo 30g; Muçarela, com no mínimo 30 g; 01 (uma) folha de alface fresca e devidamente higienizada; 03 (três) rodela de tomate fresco e higienizado; Maionese em quantidade moderada, suficiente para dar cremosidade, sem excesso. O sanduíche deverá ser entregue pronto para consumo, acondicionado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, preservando a integridade, o frescor e a apresentação até a entrega.</p>
07	<p>MORTADELA FATIADA: Mortadela de primeira qualidade, elaborada a partir de carne suína e/ou bovina selecionada, finamente moída e embutida, apresentando coloração rósea uniforme, textura firme, sabor suave e aroma característico do produto. O item deverá ser fatiado em espessura fina e regular, próprio para consumo em lanches escolares e preparações diversas. Composição mínima esperada: Carne suína e/ou bovina selecionada como ingredientes principais; Gordura em proporção equilibrada, sem excesso; Temperos suaves, condimentos naturais e conservadores permitidos; Produto isento de amido, proteína de soja, farinha ou outros ingredientes que descaracterizem sua natureza; Textura homogênea, firme ao toque e macia no consumo; Sabor levemente condimentado, sem acidez, amargor ou odor estranho. Padrão de fornecimento: Produto entregue em embalagens originais de fábrica, fatiado e embalado a vácuo, com rótulo contendo identificação clara, lote, data de fabricação e validade; Cada embalagem deverá conter peso padronizado pelo fabricante, com prazo de validade mínimo de 15 dias a contar da data de entrega; Armazenamento e transporte sob refrigeração entre 0 °C e 8 °C; Produto deverá ser obrigatoriamente mortadela de primeira qualidade, não sendo aceitas versões “mortadela de frango”, “mortadela tipo” ou similares de baixo padrão</p>
08	<p>MUÇARELA FATIADA: Queijo muçarela de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado integral, apresentando coloração branco-amarelada uniforme, textura firme e elástica, sabor suave e levemente amanteigado, característico do produto. O queijo deverá ser fatiado em espessura fina e regular, ideal para preparo de sanduíches, lanches e demais aplicações na alimentação escolar. Composição mínima esperada: Leite pasteurizado integral como ingrediente principal; Culturas lácteas, coalho e sal; Teor mínimo de gordura compatível com padrão de queijo muçarela (em torno de 45% de gordura no extrato seco); isento de amido, amidos modificados, proteína de soja ou outros sucedâneos; Textura homogênea, sem trincas, rachaduras, excesso de umidade ou presença de corpos estranhos; Sabor suave e típico de queijo muçarela, sem acidez ou sabor residual indesejado. Padrão de fornecimento: Produto entregue em embalagens originais de fábrica, fatiado e embalado a vácuo, com rótulo de identificação clara, data de fabricação e validade legível; Cada embalagem deverá conter peso padronizado pelo fabricante, com prazo de validade mínimo de 15 dias a contar da data de entrega; Armazenamento e transporte sob refrigeração entre 0 °C e 8 °C, em conformidade com boas práticas de conservação de produtos lácteos; Produto deverá ser obrigatoriamente queijo muçarela de primeira qualidade, não sendo aceitas versões processadas, compostas ou misturadas a outros ingredientes que descaracterizem</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

	o produto.
09	PÃO CASEIRO: Pão caseiro de fabricação artesanal ou semiartesanal, preparado com farinha de trigo enriquecida, ovos, leite, açúcar, óleo ou manteiga, fermento e sal, apresentando textura macia, miolo uniforme e crosta levemente dourada. O produto deverá ter peso aproximado de 1000 g por unidade, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. Poderá ser disponibilizado em sabores tradicionais, como pão branco, integral ou com leite, conforme solicitação do contratante. O pão deverá ser entregue fresco, sem sinais de ressecamento, pronto para consumo, devidamente embalado em saco plástico transparente, atóxico e higiênico, lacrado de forma a preservar a integridade, o frescor e a apresentação até a entrega.
10	PÃO COM MORTADELA: Sanduíche elaborado com pão francês fresco, crocante por fora e macio por dentro, recheado com 100 g de mortadela fatiada de qualidade superior, isenta de gordura excessiva e amido em sua composição, apresentando sabor característico e aroma suave. O produto deverá ser acondicionado de forma higiênica e apropriada para consumo imediato, garantindo frescor, integridade e apresentação adequada. O lanche deverá ser entregue pronto para consumo, em embalagem individual, limpa e segura, preservando a qualidade do alimento até o momento do fornecimento.
11	PÃO DE LEITE: Em formato alongado, textura macia e miolo uniforme, apropriado para porções individuais ou lanches escolares. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 75 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. O produto deverá ser confeccionado com farinha de trigo enriquecida, água, óleo ou manteiga, açúcar, sal e fermento, apresentando aspecto fresco, sem sinais de ressecamento e coloração levemente dourada. O pão deverá ser entregue pronto para consumo, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, de modo a preservar sua integridade, frescor e apresentação até a entrega.
12	PÃO DE QUEIJO ASSADO PEQUENO: Pão de queijo tradicional, preparado com polvilho, queijo, ovos, óleo ou manteiga e leite, assado até atingir coloração levemente dourada e textura macia por dentro, com casca firme e característica. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 40 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. O produto deverá ser entregue pronto para consumo, fresco, com sabor característico do queijo, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, garantindo a preservação da integridade, do frescor e da apresentação até a entrega.
13	PÃO FRANCÊS: Pão francês fresco, de fabricação diária, destinado ao consumo escolar no café da manhã e da tarde dos alunos da rede municipal de ensino. O produto deverá apresentar formato alongado característico, coloração dourada e uniforme na crosta, textura crocante externamente e miolo branco, macio, leve e bem aerado, sem sinais de ressecamento, encruamento ou excesso de fermentação. Composição mínima esperada: Massa elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e açúcar, podendo conter gordura vegetal ou manteiga em pequenas quantidades, de modo a garantir textura e sabor adequados; Crosta crocante e dourada, resultante de processo de assamento uniforme; Miolo leve, branco, fofo e de estrutura regular, sem buracos excessivos ou excesso de umidade; Sabor e aroma característicos, sem presença de acidez, amargor ou sabor residual de fermento. Padrão de fornecimento: Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 50 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos; O pão deverá ser entregue sempre fresco, com prazo máximo de fabricação de até 2 horas antes da entrega, a fim de garantir qualidade e conservação adequadas; O produto deverá ser acondicionado em embalagens atóxicas e higiênicas, devidamente fechados, de forma a preservar integridade, frescor e apresentação até o consumo; O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, fechado e adequado ao transporte de alimentos, de modo a evitar contaminação; O fornecimento deve atender de forma contínua e regular, garantindo abastecimento diário de todas as unidades escolares, sem interrupções.
14	PRESUNTO COZIDO FATIADO: Presunto cozido de alta qualidade, obtido a partir de peças inteiras selecionadas de pernil suíno, curado e temperado de forma leve, sem adição excessiva de água ou amidos, apresentando coloração rósea uniforme, aroma característico e sabor suave. O produto deverá ser fatiado de forma regular, com espessura fina e padrão uniforme, ideal para consumo em sanduíches e preparações diversas da alimentação escolar. Composição mínima esperada:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

	<p>Carne suína (pernil) como ingrediente principal, em teor mínimo de proteína animal compatível com produtos de qualidade superior; Sal, condimentos naturais e conservadores permitidos para assegurar durabilidade e segurança do consumo; Isento de amido, proteína de soja ou derivados que caracterizem “apresentado”; Textura firme, macia ao corte e sem presença de cartilagem, ossos ou excesso de gordura; Sabor delicado, característico do presunto cozido tradicional, sem acidez ou alteração. Armazenamento e transporte sob refrigeração entre 0 °C e 8 °C, em conformidade com boas práticas de conservação de produtos cárneos; Produto não poderá ser do tipo apresentado, devendo obrigatoriamente ser presunto cozido de pernil suíno de primeira qualidade.</p>
15	<p>QUEIJO BRANCO- TIPO CASEIRO: Queijo branco fresco, também denominado queijo minas frescal, de produção padronizada, obtido a partir de leite integral pasteurizado, coalho e sal. O produto deverá apresentar coloração branca uniforme, massa compacta e macia, textura levemente úmida, sabor suave e levemente ácido, característico do queijo fresco, sem presença de amargor, acidez excessiva ou sabor estranho. Composição mínima esperada: Leite integral pasteurizado como ingrediente principal; Coalho e sal em quantidades adequadas; isento de amido, amidos modificados, proteínas vegetais, gordura vegetal ou conservantes artificiais em excesso; Textura firme, mas macia ao corte, sem grãos irregulares, esfarelamento excessivo ou acúmulo de soro; Aroma e sabor característicos, suaves, sem sinais de deterioração. Padrão de fornecimento: Produto embalado em recipiente rígido ou saco plástico transparente, atóxico, higiênico e devidamente lacrado; Identificação clara no rótulo com data de fabricação, prazo de validade, lote e fabricante; Validade máxima de 10 dias após a fabricação, devendo ser entregue com no mínimo 5 dias de prazo de consumo; Transporte e armazenamento sob refrigeração constante entre 0 °C e 8 °C; Produto deverá ser queijo branco fresco de primeira qualidade, não sendo aceitas versões processadas, com aditivos artificiais em excesso ou preparações artesanais sem registro sanitário.</p>
16	<p>REFRIGERANTE SABOR COLA 2 LITROS: Refrigerante gaseificado, sabor cola, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, devidamente lacrada e com tampa de segurança. O produto deverá apresentar coloração característica, sabor adocicado e levemente ácido, aroma típico de refrigerante de cola, com carbonatação uniforme e estável. A embalagem deverá conter rótulo original de fábrica, com data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá estar dentro do prazo de validade mínimo de 90 dias a contar da entrega. Marcas sugeridas: Coca-Cola ou Pepsi, ou equivalente que atenda aos padrões de qualidade, sabor e apresentação exigidos. Deverá ser disponibilizado nas versões: Tradicional (com açúcar), zero açúcar/sem adição de açúcar</p>
17	<p>REFRIGERANTE SABORES DIVERSOS 2 LITROS: Refrigerante gaseificado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, devidamente lacrada e com tampa de segurança, nos sabores: Guaraná, Laranja, Uva e Limão, com coloração, aroma e sabor característicos de cada tipo. O produto deverá apresentar carbonatação uniforme e estável, sendo entregue em embalagem com rótulo original de fábrica, contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá estar dentro do prazo de validade mínimo de 90 dias a contar da entrega. Marcas sugeridas: Guaraná Antártica, Kwat ou equivalente que atenda aos padrões de qualidade, sabor e apresentação exigidos. Deverá ser disponibilizado nas versões: Tradicional (com açúcar), zero açúcar / sem adição de açúcar</p>
18	<p>SALGADINHOS ASSADOS: Produto salgado elaborado com massa assada, leve e macia, confeccionada a partir de farinha de trigo selecionada, ovos, óleo vegetal, leite e fermento biológico, com recheios variados. Cada unidade deverá ter peso mínimo de 40g. Principais opções de preparo e sabores: Mini pizza assada (sabores: muçarela, presunto, calabresa, frango); Empada (frango, palmito, queijo ou carne seca); Esfiha aberta ou fechada (frango, carne moída, queijo, calabresa ou escarola); Enroladinho assado (salsicha, presunto e queijo, frango com catupiry); Quibe assado (recheado ou simples); pastel assado (frango, carne, queijo ou misto). Os produtos devem apresentar coloração dourada, aroma característico, recheio condizente com a descrição, massa firme, não crua nem ressecada, e serem entregues em embalagens higiênicas e adequadas ao transporte, preservando qualidade e frescor até a entrega.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

19	<p>SALGADINHOS FRITOS: Salgados de tamanho individual, preparados com massa leve, saborosa e textura uniforme, fritos em óleo vegetal limpo e adequado para uso alimentício. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 30 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. Os produtos deverão apresentar coloração dourada, crocância externa e recheio macio, fresco e de sabor característico, sendo entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, preservando sua integridade, frescor e apresentação até a entrega. Composição mínima esperada dos salgados: Massa bem preparada, sem excesso de óleo ou encharcamento; Recheio proporcional à massa, garantindo equilíbrio entre sabor e textura; Utilização de ingredientes frescos, higienizados e de qualidade comprovada; Produto sem queimaduras, odor de óleo velho ou alteração de sabor. Exemplos de variações aceitas (a critério do contratante): Coxinha de frango (com ou sem requeijão/cream cheese); Bolinha de queijo; Risoles (carne, frango, presunto e queijo, palmito, queijo com tomate ou outros similares); Kibe frito (simples ou recheado com queijo); Croquete de carne ou frango; Pastelzinho frito (carne, queijo, frango ou presunto e queijo);</p>
20	<p>SUCO INTEGRAL RESFRIADO 100% FRUTA: Bebida não alcoólica, obtida diretamente da fruta madura e sadia, sem adição de açúcar, água, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. O produto deverá ser 100% integral, preservando as características naturais da fruta, tais como sabor, aroma, cor e nutrientes. O suco deverá ser fornecido em embalagens originais de fábrica, devidamente lacradas, pasteurizadas e mantidas sob refrigeração, garantindo a conservação do produto até a data de consumo. Principais sabores: Laranja e uva. O produto deverá atender integralmente às normas da ANVISA e MAPA. O produto deverá ser entregue com prazo de validade mínima correspondente a 50% do total indicado pelo fabricante, devendo apresentar, no rótulo, a composição, a informação nutricional, a data de fabricação, o prazo de validade e o respectivo registro no órgão competente.</p>
22	<p>COMBO LANCHE: Combo contendo 01 (uma) unidade de achocolatado pronto para consumo, com volume mínimo de 200 ml, devidamente acondicionado em embalagem individual, original de fábrica e dentro do prazo de validade; 01 (um) pão de leite de 75g, recheado com 60g de presunto e muçarela e 01 (um) pão de leite de 75g, com margarina em quantidade adequada para consumo. O combo deverá ser acondicionado em embalagem individual, apropriada para transporte e consumo imediato, garantindo a integridade, a higiene e a qualidade dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.</p>
21	<p>TORTA SALGADA DIVERSOS RECHEIOS: Torta salgada preparada com massa leve, aerada e de textura macia, podendo apresentar cobertura dourada e levemente crocante na superfície. A massa deve ser confeccionada à base de farinha de trigo enriquecida, ovos, óleo vegetal ou manteiga, leite, fermento químico e temperos suaves, resultando em consistência uniforme e sabor agradável. O interior da torta deverá ser úmido, com equilíbrio entre a massa e o recheio, sem excesso de óleo ou líquidos. Composição mínima esperada: Massa homogênea, assada uniformemente, com superfície dourada e levemente crocante; Recheio distribuído de forma equilibrada, em quantidade proporcional à massa; Textura macia ao corte, mantendo firmeza suficiente para o serviço em fatias; Sabor característico dos ingredientes principais, sem excesso de sal ou temperos artificiais. Principais sabores (a critério do contratante): Frango desfiado com requeijão e milho verde; Presunto e muçarela; Palmito com catupiry; Atum com cebola e azeitonas; Carne moída com legumes; Legumes variados (opção vegetariana, com cenoura, ervilha, milho e abobrinha); outras variações tradicionais, desde que mantenham padrão de qualidade, frescor e apresentação.</p>

5. EXECUÇÃO CONTRATUAL (arts. 6º, XXIII, alínea “e” da Lei nº 14.133/2021)

5.1. Da forma de execução;

5.1.1. Para os itens que compõem a alimentação escolar, (em especial os pães), o cardápio contendo a quantidade de itens é enviado semanalmente, garantindo planejamento por parte da empresa a ser contratada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

5.1.2. Para esses itens, o horário é fixo e não pode sob nenhuma hipótese sofrer qualquer atraso ou alteração por parte do fornecedor.

5.1.3. Havendo alterações nos horários dos itens fixos, a administração avisará com a antecedência necessária para planejamento da contratada;

5.1.4. Nos casos de itens destinados a eventos extraordinários, como coffee breaks, pães prontos (com recheio de presunto e muçarela ou mortadela) e similares, utilizados em palestras, congressos, campanhas e demais ocasiões, os produtos deverão ser entregues rigorosamente no local e horário previamente indicados pela Administração. O pedido para esse tipo de evento será realizado com antecedência de 02 (dois) dias.

5.1.4.1. Excepcionalmente, em casos não previstos e isolados, poderá ser solicitada a entrega com prazo reduzido de 01 (um dia).

5.1.2. Dos critérios de qualidade dos produtos:

5.1.2.1. Os pães franceses, devem ser entregues com no máximo 2 horas após a fabricação, para garantir que chegue adequado para o consumo, mantendo a textura crocante externamente e miolo macio, leve e bem aerado, sem estar murcho, sem sinais de ressecamento, encruamento ou excesso de fermentação

5.1.2.2. Com relação aos itens preparados para consumo imediato, como pães com mortadela e misto frio, a entrega deverá ocorrer em até 1 (uma) hora após o preparo, de modo a assegurar a crocância do pão, a maciez e a conservação adequada do alimento. É vedado o fornecimento de produtos que cheguem ao destino murchos, ressecados, frios em excesso ou com perda de qualidade sensorial, devendo o contratado garantir condições de transporte e acondicionamento compatíveis com as normas sanitárias vigentes.

5.1.2.3. Para os itens que exigem consumo em temperatura adequada, tais como salgados fritos, salgados assados, pão de queijo e tortas salgadas, a empresa contratada deverá garantir que a entrega ocorra de forma a preservar as características originais do alimento, temperatura, textura e sabor, assegurando que sejam entregues quentes e próprios para consumo imediato. É vedada a entrega de produtos frios, murchos, encharcados de óleo, ressecados ou que apresentem alteração de qualidade sensorial em razão de tempo excessivo entre o preparo e o consumo.

5.1.2.4. Para os itens como bolos, pão caseiro, pão de leite, pão de cachorro-quente, sonho, espera-marido e cueca virada, o preparo deverá ocorrer em período máximo de 12 (doze) horas antes da entrega, considerando-se esse tempo adequado para manter a maciez, frescor e sabor característicos, sem risco de ressecamento ou perda de qualidade. A contratada deverá garantir que os produtos sejam entregues frescos, em perfeitas condições higiênico-sanitárias, embalados de forma adequada para evitar contaminação, contato manual desnecessário e preservação da textura. É vedada a entrega de produtos envelhecidos, ressecados, com alterações de odor, sabor ou aparência.

5.1.2.5. Para o item lanche natural, que envolve preparo de recheios como frango desfiado, patês, molhos, queijos, embutidos e vegetais (alface, tomate, cenoura ralada, entre outros), a contratada deverá observar rigorosamente as normas de higiene e manipulação de alimentos. O preparo deverá ocorrer em até 6 (seis) horas antes da entrega, de modo a garantir frescor, segurança alimentar e manutenção das características sensoriais do produto. Todos os ingredientes utilizados deverão ser de primeira qualidade, devidamente higienizados, frescos e acondicionados sob refrigeração adequada até o momento do preparo. O transporte deverá ocorrer em caixas isotérmicas ou veículos refrigerados, assegurando a manutenção da temperatura e evitando contaminações cruzadas. É vedada a utilização de maionese caseira ou molhos à base de ovos crus, sendo obrigatório o uso apenas de produtos industrializados com registro no órgão competente. Os lanches deverão ser embalados individualmente em papel apropriado ou caixa descartável, devidamente identificados, de forma a evitar exposição e deterioração.

5.1.2.5. O item bolo tipo aniversário deverá ser produzido em até 12 (doze) horas antes da entrega, garantindo frescor, textura adequada da massa e segurança alimentar. Não será aceito bolo congelado ou com sinais de ressecamento. O bolo deverá chegar sem danos estruturais, como



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

cobertura derretida, decoração deslocada, massa amassada ou vazamento de recheio. A apresentação deve estar compatível com o padrão descrito no edital.

5.1.2.6. Para os itens fatiados, como presunto, muçarela e mortadela, a contratada deverá observar rigorosamente os critérios de qualidade, higiene e apresentação. O fatiamento deverá ser uniforme, com espessura média entre 1,5 mm e 2 mm, adequada ao consumo em lanches, sendo vedado o fornecimento de produtos triturados, reconstituídos, com cortes irregulares ou bordas danificadas. As fatias devem estar soltas entre si, sem aderência excessiva, garantindo facilidade de manuseio e montagem dos alimentos. Os produtos deverão ser entregues refrigerados, conforme as normas da ANVISA, sendo rejeitados aqueles que apresentem exsudação de líquidos, odor alterado, coloração fora do padrão ou textura comprometida. As características sensoriais originais, como sabor, aroma e aparência, devem ser preservadas. Os produtos fatiados deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos.

5.1.2.7. As bebidas deverão ser entregues em temperatura adequada para consumo, compreendida entre 4°C e 7°C, garantindo que estejam devidamente refrigeradas no ato da entrega. A contratada deverá assegurar o transporte e armazenamento em condições que preservem a qualidade do produto, não sendo admitido o fornecimento em temperatura ambiente, salvo se por alguma razão específica for solicitado em temperatura ambiente.

5.1.2.8. Para o item lanche que são destinados aos pacientes que realizam tratamento fora do município, será necessário que a empresa entrega os itens prontos para consumo, acondicionadas em embalagem adequada preservando o produto para consumo.

5.1.3. A entrega dos itens será realizada de forma parcelada, mediante requisição expressa das Secretarias Municipais interessadas, de acordo com a demanda e a conveniência da Administração Pública.

5.1.4. A contratada deverá realizar a entrega diretamente nos locais indicados pela Administração, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte, descarregamento, acondicionamento e conferência dos produtos, sem ônus adicional para o Município.

5.1.5. Os produtos deverão estar em conformidade com as normas técnicas aplicáveis, com segurança, qualidade e sem prejuízo à saúde e ao bem-estar dos usuários finais.

5.1.6. O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação da conformidade técnica e aceite definitivo por parte de servidor designado pela Administração, mediante termo de recebimento.

5.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.1.8. Cumprir rigorosamente os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, mediante determinação das Secretarias Municipais demandantes.

5.1.9. Prestar esclarecimentos à contratante sempre que solicitado.

5.1.10. Todos os produtos fornecidos deverão atender às exigências de qualidade, observando-se os padrões e normas baixados pelos órgãos competentes, atentando-se especialmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

5.1.11. Responsabilizar-se civil e criminalmente por todo e qualquer dano causado ao Município, a preposto seu ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência do fornecimento dos produtos, não cabendo à Administração, em hipótese alguma, responsabilidade por danos diretos, indiretos ou lucros cessantes.

5.1.12. Executar o objeto contratado de acordo com os termos especificados na proposta de preços, sendo admitida a substituição de produtos apenas mediante expressa autorização da autoridade competente.

5.1.13. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos realizados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Caso, após o recebimento provisório, se constate que os produtos foram entregues em desacordo com o especificado, com defeito ou incompletos, a empresa será notificada para que providencie a substituição no prazo a ser determinado.

5.1.13.1. As entregas em desacordo com o solicitado deverão ser corrigidas pela contratada no prazo máximo 01 (uma) hora, sob pena de suspensão dos respectivos pagamentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

5.1.14. Independentemente da aceitação, a contratada deverá garantir a qualidade dos bens entregues, obrigando-se a substituí-los, às suas expensas, no prazo determinado pela Administração, sempre que apresentarem falhas ou defeitos durante o recebimento ou o período de cobertura da garantia.

5.1.15. O recebimento provisório será realizado pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para posterior verificação da conformidade com as especificações deste Termo de Referência e da proposta.

5.1.15.1. O recebimento definitivo será realizado após a verificação das exigências previstas no edital e consequente aceitação, no prazo de 05 (cinco) dias a contar do início da entrega.

5.1.16. Estando de acordo com o previsto neste Termo de Referência, os bens serão recebidos definitivamente.

5.2. Das Obrigações do Contratado:

5.2.1. Fornecer os itens sempre que solicitado, dentro do prazo estabelecido, contado a partir do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento ou de Serviço.

5.2.2. Os preços contratados deverão abranger todas as despesas incidentes, incluindo transporte, impostos, seguros, taxas, fretes, materiais e quaisquer outros insumos ou encargos necessários para a perfeita execução do objeto.

5.2.3. Assumir integralmente a responsabilidade por eventuais danos causados ao Município de Iguaçu, a terceiros ou a seus prepostos, decorrentes de ação ou omissão na execução do objeto, isentando a Administração de qualquer ônus.

5.2.4. Responder integral e exclusivamente pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, inclusive em relação à legislação específica sobre saúde, segurança e condições de trabalho.

5.2.5. Entregar os itens em perfeitas condições, compatíveis com as necessidades do Município, no prazo estipulado na solicitação emitida pelo setor competente.

5.2.6. Garantir os produtos e serviços fornecidos contra vícios e defeitos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

5.2.7. Atender prontamente às exigências da Administração relativas à execução contratual.

5.2.8. Comunicar formalmente, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, eventuais impedimentos ao cumprimento dos prazos de entrega, com justificativas documentadas.

5.2.9. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar serviços, salvo expressa autorização da Administração, nos termos do edital.

5.2.10. Não empregar trabalho de menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos, e não empregar menor de 18 anos em atividades insalubres, perigosas ou noturnas.

5.2.11. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase licitatória, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.

5.2.12. Designar preposto formalmente indicado para o recebimento de notificações, informando e-mail, telefone e endereço atualizado.

5.2.13. Possibilitar o acompanhamento completo da execução do contrato pela Administração, prestando todas as informações solicitadas.

5.2.14. Comunicar imediatamente qualquer anormalidade na execução, justificando por escrito os motivos e solicitando providências à Administração.

5.2.15. Fornecer pessoal técnico qualificado e os materiais necessários à fiel execução contratual.

5.2.16. Cumprir a legislação vigente quanto à reserva legal de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes.

5.2.17. Não transferir a responsabilidade pelo fornecimento para fabricantes, distribuidores ou outros representantes, devendo responder integralmente pela execução contratual.

5.3. Das Obrigações da Contratante

5.3.1. Proporcionar todas as condições operacionais, documentais e logísticas necessárias ao pleno cumprimento das obrigações assumidas, conforme as normas contratuais vigentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

5.3.2. Rejeitar total ou parcialmente os itens entregues em desacordo com as exigências do Termo de Referência, notificando formalmente a contratada para proceder às correções ou substituições necessárias.

5.3.3. Efetuar, com pontualidade, o pagamento das faturas apresentadas pela contratada, desde que atestadas e acompanhadas da documentação fiscal e comprobatória exigida.

5.3.4. Exercer a fiscalização sobre a execução contratual, acompanhando o cumprimento das obrigações pactuadas e registrando as ocorrências relevantes.

5.3.5. Designar formalmente um servidor responsável pela fiscalização do contrato, que deverá manter registros atualizados das ocorrências e determinar providências corretivas, sempre que necessário.

5.3.6. Fornecer à contratada as informações e documentos técnicos necessários à adequada execução do objeto, incluindo normativos internos, legislação aplicável e dados operacionais.

5.3.7. Receber e dar aceite aos bens e serviços entregues, conforme os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e demais instrumentos contratuais.

5.3.8. Aprovar e atestar as Notas Fiscais/Faturas apresentadas, desde que em conformidade com as condições estabelecidas e acompanhadas dos comprovantes fiscais e legais pertinentes.

5.3.9. Comunicar e formalizar a aplicação de sanções administrativas, nos termos da legislação e do edital, em caso de inadimplemento contratual ou prejuízo causado pela contratada.

5.3.10. Notificar a contratada sobre qualquer anormalidade na execução do contrato, adotando providências para que as falhas sejam corrigidas tempestivamente.

5.3.11. Assegurar o acesso da contratada às dependências e instalações da Administração, bem como disponibilizar as informações e os recursos necessários à fiel execução do contrato.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f” da Lei nº 14.133/21)

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

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

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Da Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#))

6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.15. Fica nomeado como fiscal técnico e administrativo do contrato:

Nome	Função	Matrícula
Franciele Isabel da Rocha Bento Barbosa	Secretaria Municipal de Educação	106
Rosângela José Mariano Barbosa	Professora	109
Valdemir Santo Canavezi Junior	Secretário Municipal de Saúde	599
Marilene Teodoro Charal	Auxiliar de Enfermagem	203
Rozângela Denipotti Bernin	Secretaria Mun. de Desenvolvimento Social	4415
Gislaine Lopes dos Santos	Agente Administrativo	39
Rosimar da Silva Abade Belini	Diretora do Departamento de Compras	5007
Meyre Aparecida Pinto Barbosa	Secretária Mun. de Des. Econômico e Cultural	4640

Gestor do Contrato

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

6.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

6.18. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.19. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

6.20. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.21. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

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

6.23. Fica nomeado como gestora a Sra. Nathielly Fernanda dos Santos Fonseca, lotado na Chefia de Gabinete.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, XXIII, alínea “g” da Lei nº 14.133/21)

Do Recebimento

7.1. Os bens/serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 05 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.3. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.4. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.5. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.6. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.6.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.6.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.6.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. ([Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021](#)).

7.6.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.6.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

7.7. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.8. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.8.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.8.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.8.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.8.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.8.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

7.10. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

Liquidação

7.12. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.13. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.14. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

7.15. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.16. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.17. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.18. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.19. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.20. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.21. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.22. O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, após o aceite da **nota fiscal eletrônica e atesto de entrega dos produtos** acompanhados obrigatoriamente de **Certidões Negativas de FGTS/UNIFICADA**, Certidão Negativa de Tributos Municipais (para empresas sediadas no Município de Iguaçu) e pelo termo de Recebimento assinado por Servidor designado pela Administração deste Município.

7.22.1. O prazo mencionado refere-se à documentação apresentada sem incorreções. No caso de documentação apresentada com incorreções ou com prazo de validade vencido os mesmos serão devolvidos à contratada para nova apresentação.

7.22.2. É de Obrigatoriedade da empresa contratada ao emitir a(s) Notas(s) Fiscal(is), conforme Solicitação(ões) de despesa(s), Enviar para o e-mail da secretaria responsável para o devido empenho: compras@iguaracu.pr.gov.br

7.23. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** de correção monetária.

Forma de pagamento

7.24. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.25. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU

ESTADO DO PARANÁ

7.26. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, XXIII, alínea “h” da Lei nº 14.133/21)

Da modalidade e critério de julgamento

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica (Art. 66, Lei 14.133/21)

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução [Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

Habilitação fiscal, social e trabalhista (Art. 68, Lei 14.133/21)

8.14. Prova de **inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a **Fazenda Nacional**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**.

8.17. Prova de **inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.18. Prova de **inscrição no cadastro de contribuintes municipal ou Estadual** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.19. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

8.20. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

8.21. Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.22. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.23. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira (Art. 69, Lei 14.133/21)

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#)), expedida em data não anterior a 60 (sessenta) dias da abertura da sessão pública.

8.24.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando;

8.24.2. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

Ou patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação;

8.24.3. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.24.4. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.24.5. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped;

8.24.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.24.6.1. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

Qualificação Técnica (Art. 67. Lei 14.133/21)

8.25. Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a proponente executou, de forma satisfatória, serviços compatíveis com o objeto da licitação. Serão aceitos atestados diversos que comprovem que a empresa licitante possui experiência compatível com o objeto deste edital, especialmente no fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo. Os atestados deverão ser emitidos por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, contendo identificação do emitente, CNPJ, descrição dos serviços prestados, período de execução e declaração de que os serviços foram realizados de forma satisfatória.

8.25.1. Para fins de comprovação da capacidade técnica, os atestados deverão evidenciar, no mínimo:

- a) Fornecimento de itens para coffee break ou serviços similares, atendendo a pelo menos 30 (trinta) pessoas simultaneamente;
- b) Fornecimento de no mínimo 150 (cento e cinquenta) unidades de pães, entregues em único horário, demonstrando capacidade logística e operacional compatível com as exigências deste edital. (valor correspondente a aproximadamente 50% da quantidade da primeira entrega da manhã).

8.25.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.25.3. Licença Sanitária Vigente válida e em vigor, emitida pela autoridade sanitária competente do local de sua sede.

Da Participação de Cooperativas

8.26. Tratando-se de participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.26.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.26.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.26.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.26.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.26.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.26.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

- a) ata de fundação;
- b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
- c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
- d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
- e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e
- f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.33.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Declarações

8.34. Deverá apresentar a **Declaração Unificada**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

Requisitos contratuais

8.36. Previamente à celebração do contrato, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)

8.37. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.38. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.39. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.40. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

8.41. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

8.42. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.43. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.44. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, XXIII, alínea “j” da Lei nº 14.133/21)

9.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município.

9.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

179 - 06.001.12.306.0006.2024.33.90.32.00.00

150 - 06.001.12.306.0008.2013.33.90.32.00.00

218 - 06.001.12.306.0008.2028.33.90.32.00.00

337 - 08.002.10.301.0010.2044.33.90.32.00.00

61 - 03.004.04.121.0002.2010.33.90.30.00.00

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 160/2025

EDITAL DE PREGÃO Nº 28/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO

APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SIGILO: () SIM (X) NÃO

Órgão que será atendido pelo Estudo:	Chefe de Gabinete
--------------------------------------	-------------------

1. IDENTIFICAÇÃO E DEFINIÇÃO DO OBJETIVO DO ESTUDO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade identificar e analisar a necessidade da Administração Pública Municipal quanto à aquisição de gêneros alimentícios variados (pães, bolos, sucos, refrigerantes, salgados, lanches e derivados), a serem destinados a diferentes contextos institucionais.

1.2. A demanda central está vinculada à alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme cardápio elaborado pela equipe de nutricionistas, garantindo o fornecimento de itens básicos como pão francês, pão caseiro, pão de leite, pão de cachorro-quente e leite, indispensáveis para a complementação da merenda escolar.

1.3. De forma complementar, o estudo contempla também a necessidade de gêneros voltados a ocasiões especiais, tais como coffee breaks, eventos culturais, esportivos, sociais e pedagógicos, incluindo:

- Eventos na Casa da Cultura (conferências, oficinas, palestras e apresentações);
- Capacitações, treinamentos e reuniões internas realizadas pelas Secretarias Municipais;
- Eventos esportivos e atividades promovidas pela Secretaria de Esportes e Lazer;
- Atividades e programas da Secretaria de Assistência Social, voltados a famílias em situação de vulnerabilidade, idosos, crianças e demais beneficiários de políticas públicas.

1.4. O objetivo do presente estudo é, portanto, definir com clareza as especificações, quantidades, e uso desses gêneros alimentícios, de modo a subsidiar a contratação pública em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, assegurando qualidade nutricional, padronização, economicidade e atendimento pleno das políticas públicas municipais.

2. REFERÊNCIA AO PLANO ANUAL DE COMPRAS

2.1. A contratação não está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), uma vez que o município ainda não formalizou seu PCA para o exercício de 2025, não havendo, portanto, previsão específica para essa demanda no planejamento anual.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de atender, de forma contínua e planejada, às demandas alimentares da Rede Municipal de Ensino de Iguaçu/PR, composta pela Escola Municipal Elena Bruski de Vasconcelos, CMEI Vamos Crescer Juntos, CMEI Gente Pequena e APAE de Iguaçu, assegurando que os alunos regularmente matriculados recebam alimentação adequada conforme cardápio previamente elaborado pela Secretaria Municipal de Educação. Os itens licitados, tais como pão francês, pão caseiro e pão de leite, integram a rotina alimentar escolar, sendo essenciais para a promoção da aprendizagem, do desenvolvimento cognitivo e do bem-estar físico e nutricional dos estudantes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

3.2. Além disso, determinados itens como pão com mortadela, misto frio, refrigerantes e lanches variados têm utilização específica em eventos escolares e esportivos promovidos pelo Município, tais como campeonatos de futebol, torneios estudantis, garantindo suporte e acolhimento adequado aos participantes.

3.3. No âmbito da Secretaria de Assistência Social, a presente contratação também se mostra indispensável para o suporte às atividades desenvolvidas junto às famílias e grupos atendidos. Destaca-se o atendimento prestado nos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), nos encontros comunitários e oficinas do CRAS, bem como nos grupos de idosos com encontros semanais, em que a oferta de lanches e coffee breaks é fundamental para o fortalecimento da convivência comunitária, a promoção do vínculo social e o incentivo à participação da população.

3.4. De igual modo, a Secretaria Municipal de Saúde também será beneficiada com a presente contratação, tendo em vista que diversos itens serão utilizados no suporte a campanhas de saúde pública (como campanhas de vacinação, prevenção ao câncer, combate à dengue, outubro Rosa, novembro Azul, entre outras), bem como em eventos educativos e capacitações de agentes comunitários de saúde. Nestes contextos, a disponibilização de coffee breaks e lanches reforça a adesão da comunidade às ações preventivas, além de apoiar o desempenho das equipes técnicas em treinamentos e jornadas prolongadas de trabalho. Ademais, o item Combo Lanche destina-se especificamente ao atendimento de pacientes que necessitam se deslocar diariamente para fora do município a fim de realizar exames, consultas especializadas ou procedimentos de saúde, assegurando-lhes uma alimentação adequada durante o período de viagem e permanência fora de sua localidade de origem.

3.5. Assim, a aquisição dos gêneros alimentícios ora propostos não se limita a suprir necessidades nutricionais, mas constitui medida de caráter educacional, social, esportivo e de saúde, reforçando o compromisso da Administração Municipal com a garantia de direitos, a inclusão social, a promoção da saúde e a valorização dos cidadãos, em consonância com os princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana, da eficiência administrativa e da efetividade das políticas públicas locais.

4. DA NATUREZA CONTINUADA DO FORNECIMENTO

4.1. A presente contratação possui natureza continuada, uma vez que os gêneros alimentícios a serem adquiridos integram a rotina diária e periódica das atividades desenvolvidas pela Administração Pública Municipal, não se tratando de demanda eventual ou esporádica.

4.2. No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, a necessidade de fornecimento de pães, leites e outros gêneros é permanente, pois está diretamente vinculada ao fornecimento regular da merenda escolar nas instituições de ensino da rede municipal (Escola Municipal Elena Bruski de Vasconcelos, CMEI Vamos Crescer Juntos, CMEI Gente Pequena e APAE de Iguaçu), atendendo aos alunos durante todo o período letivo.

4.3. Da mesma forma, no âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social, a utilização dos itens ocorre de maneira continuada nas atividades dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), nos atendimentos e oficinas do CRAS, bem como nos encontros semanais com o grupo de idosos, que dependem de lanche e acolhimento alimentar para o adequado



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

desenvolvimento das ações socioassistenciais.

4.4. No tocante à Secretaria Municipal de Saúde, os gêneros alimentícios também apresentam caráter continuado, tendo em vista a realização sistemática de campanhas preventivas, capacitações de agentes comunitários de saúde, programas de incentivo à vacinação e ações educativas em saúde pública, bem como o atendimento direto aos pacientes que necessitam se deslocar diariamente para outros municípios para a realização de exames, consultas ou procedimentos médicos, circunstâncias que exigem suporte logístico permanente para garantir não apenas a adesão da comunidade, mas também o conforto, a dignidade e a efetividade dos resultados das ações de saúde pública.

4.5. Por fim, no setor de Esportes, Cultura e Eventos, a demanda também é recorrente, em razão da realização de campeonatos esportivos, atividades culturais na Casa da Cultura, conferências, palestras, capacitações e treinamentos, em que há necessidade de fornecimento de lanches e coffee breaks para atletas, participantes e servidores envolvidos na execução.

4.6. Portanto, a contratação possui inequívoco caráter continuado, assegurando a regularidade, a qualidade e a eficiência na execução de políticas públicas municipais, alinhada ao disposto no art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, que conceitua serviços e fornecimentos contínuos como aqueles que, pela sua natureza, devem ser mantidos ao longo do tempo para atender às necessidades da Administração de forma ininterrupta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A empresa contratada deverá apresentar Licença Sanitária válida, emitida pelo órgão competente da Vigilância Sanitária municipal ou estadual, conforme a jurisdição. Este documento comprova que o estabelecimento está autorizado a realizar atividades de manipulação, preparo, armazenamento e transporte de alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Não será aceito protocolo de renovação.

5.2. A empresa licitante deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a proponente executou, de forma satisfatória, serviços compatíveis com o objeto da licitação. Serão aceitos atestados diversos que comprovem que a empresa licitante possui experiência compatível com o objeto deste edital, especialmente no fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo. Os atestados deverão ser emitidos por pessoa física ou jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, contendo identificação do emitente, CNPJ, descrição dos serviços prestados, período de execução e declaração de que os serviços foram realizados de forma satisfatória.

5.2.1. Para fins de comprovação da capacidade técnica, os atestados deverão evidenciar, no mínimo:

a) Fornecimento de itens para coffee break ou serviços similares, atendendo a pelo menos 30 (trinta) pessoas simultaneamente;

b) Fornecimento de no mínimo 150 (cento e cinquenta) unidades de pães ou produtos equivalentes, entregues em único horário, demonstrando capacidade logística e operacional compatível com as exigências deste edital. (valor correspondente a aproximadamente 50% da quantidade da primeira entrega).

5.3. Garantia de que será entregue diariamente com pontualidade os itens que compõem a alimentação (café da manhã) dos alunos da rede pública.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

5.4. Como se trata de itens que compõem o cardápio escolar, está sujeito a alterações semanais e mensais, dessa forma, apresenta-se, a título de exemplo, a demanda correspondente a um dia da semana, apenas para fins de conhecimento das empresas interessadas. Os demais dias seguem o mesmo padrão de horário e local de entrega, podendo ocorrer variações nos produtos e nas quantidades solicitadas, conforme planejamento nutricional e calendário escolar.

5.4.1. OBS: O cardápio contendo a quantidade e itens é enviado semanalmente, garantindo planejamento por parte da empresa a ser contratada.

Modelo de entrega: Ponto a ponto

Entrega nº 01:

Horário: 06h30min.

Locais: CRAS; CMEI Vamos Crescer Juntos; CMEI Gente Pequena e Escola Municipal

Quantidade estimada de pães: 200 franceses; 80 de leite e 05 caseiros.

Entrega nº 02:

Horário: 09h00min

Local: APAE

Quantidade: 25 pães franceses.

Entrega nº 03:

Horário: 13h30min

Local: APAE

Quantidade: 20 pães franceses.

Entrega nº 04:

Horário: 14h30min

Local: CRAS (Serviço de Convivência)

Quantidade: 30 pães franceses.

5.5. Dos requisitos de qualidade dos produtos:

5.5.1. Os pães franceses, devem ser entregues com no máximo 2 horas após a fabricação, para garantir que chegue adequado para o consumo, mantendo a textura crocante externamente e miolo macio, leve e bem aerado, sem estar murcho, sem sinais de ressecamento, encruamento ou excesso de fermentação.

5.5.2. Com relação aos itens preparados para consumo imediato, como pães com mortadela e misto frio, a entrega deverá ocorrer em até 1 (uma) hora após o preparo, de modo a assegurar a crocância do pão, a maciez e a conservação adequada do alimento. É vedado o fornecimento de produtos que cheguem ao destino murchos, ressecados, frios em excesso ou com perda de qualidade sensorial, devendo o contratado garantir condições de transporte e acondicionamento compatíveis com as normas sanitárias vigentes.

5.5.3. Para os itens que exigem consumo em temperatura adequada, tais como salgados fritos, salgados assados, pão de queijo e tortas salgadas, a empresa contratada deverá garantir que a entrega ocorra de forma a preservar as características originais do alimento, temperatura, textura e sabor, assegurando que sejam entregues quentes e próprios para consumo imediato. É vedada a entrega de produtos frios, murchos, encharcados de óleo, ressecados ou que apresentem alteração de qualidade sensorial em razão de tempo excessivo entre o preparo e o consumo.

5.5.4. Para os itens como bolos, pão caseiro, pão de leite, pão de cachorro-quente, sonho, espera-



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

marido e cueca virada, o preparo deverá ocorrer em período máximo de 12 (doze) horas antes da entrega, considerando-se esse tempo adequado para manter a maciez, frescor e sabor característicos, sem risco de ressecamento ou perda de qualidade. A contratada deverá garantir que os produtos sejam entregues frescos, em perfeitas condições higiênico-sanitárias, embalados de forma adequada para evitar contaminação, contato manual desnecessário e preservação da textura. É vedada a entrega de produtos envelhecidos, ressecados, com alterações de odor, sabor ou aparência.

5.5.5. Para o item lanche natural, que envolve preparo de recheios como frango desfiado, patês, molhos, queijos, embutidos e vegetais (alface, tomate, cenoura ralada, entre outros), a contratada deverá observar rigorosamente as normas de higiene e manipulação de alimentos. O preparo deverá ocorrer em até 6 (seis) horas antes da entrega, de modo a garantir frescor, segurança alimentar e manutenção das características sensoriais do produto. Todos os ingredientes utilizados deverão ser de primeira qualidade, devidamente higienizados, frescos e acondicionados sob refrigeração adequada até o momento do preparo. O transporte deverá ocorrer em caixas isotérmicas ou veículos refrigerados, assegurando a manutenção da temperatura e evitando contaminações cruzadas. É vedada a utilização de maionese caseira ou molhos à base de ovos crus, sendo obrigatório o uso apenas de produtos industrializados com registro no órgão competente. Os lanches deverão ser embalados individualmente em papel apropriado ou caixa descartável, devidamente identificados, de forma a evitar exposição e deterioração.

5.5.6. O item bolo tipo aniversário deverá ser produzido em até 12 (doze) horas antes da entrega, garantindo frescor, textura adequada da massa e segurança alimentar. Não será aceito bolo congelado ou com sinais de ressecamento. O bolo deverá chegar sem danos estruturais, como cobertura derretida, decoração deslocada, massa amassada ou vazamento de recheio. A apresentação deve estar compatível com o padrão descrito no edital.

5.5.7. Para os itens fatiados, como presunto, muçarela e mortadela, a contratada deverá observar rigorosamente os critérios de qualidade, higiene e apresentação. O fatiamento deverá ser uniforme, com espessura média entre 1,5 mm e 2 mm, adequada ao consumo em lanches, sendo vedado o fornecimento de produtos triturados, reconstituídos, com cortes irregulares ou bordas danificadas. As fatias devem estar soltas entre si, sem aderência excessiva, garantindo facilidade de manuseio e montagem dos alimentos. Os produtos deverão ser entregues refrigerados, conforme as normas da ANVISA, sendo rejeitados aqueles que apresentem exsudação de líquidos, odor alterado, coloração fora do padrão ou textura comprometida. As características sensoriais originais, como sabor, aroma e aparência, devem ser preservadas. Os produtos fatiados deverão ser acondicionados em embalagens próprias para alimentos.

5.5.8. As bebidas deverão ser entregues em temperatura adequada para consumo, compreendida entre 4°C e 7°C, garantindo que estejam devidamente refrigeradas no ato da entrega. A contratada deverá assegurar o transporte e armazenamento em condições que preservem a qualidade do produto, não sendo admitido o fornecimento em temperatura ambiente, salvo se por alguma razão específica for solicitado em temperatura ambiente.

5.5.9. Para o item lanche que são destinados aos pacientes que realizam tratamento fora do município, será necessário que a empresa entregue os itens prontos para consumo, acondicionadas em embalagem adequada preservando o produto para consumo.

5.6. Nos casos de itens destinados a eventos extraordinários, como coffee breaks, pães prontos e similares, utilizados em palestras, congressos, campanhas e demais ocasiões, os produtos deverão ser entregues rigorosamente no local e horário previamente indicados pela Administração. O pedido para esse tipo de evento será realizado com antecedência de 02 (dois) dias.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO TÉCNICA DO OBJETO

6.1. A estimativa de consumo dos gêneros alimentícios objeto da presente contratação foi elaborada com base no histórico de utilização em exercícios anteriores, considerando-se os registros de consumo já realizados pela Administração Pública.

6.2. Adicionalmente, foram realizados levantamentos junto às Secretarias demandantes (Educação, Saúde, Assistência Social, Esportes e Cultura), que apresentaram a previsão dos eventos e atividades a serem realizados ao longo do ano, bem como a respectiva quantidade estimada de participantes em cada ocasião.

6.3. No âmbito da Educação, a estimativa foi calculada considerando o número de alunos regularmente matriculados nas unidades escolares do município (Escola Municipal Elena Bruski de Vasconcelos, CMEI Vamos Crescer Juntos, CMEI Gente Pequena e APAE de Iguaçu), garantindo o fornecimento diário de merenda escolar durante todo o período letivo.

6.4. Na Assistência Social, a projeção levou em conta o público atendido pelos programas e serviços, como os Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), o CRAS e os encontros semanais de idosos, cuja regularidade demanda planejamento contínuo de gêneros alimentícios.

6.5. Na área da Saúde, a estimativa considerou as campanhas de vacinação, ações preventivas, mutirões de atendimento e capacitações dos profissionais de saúde, todos já previstos no calendário anual da pasta.

6.6. Já no campo do Esporte e Cultura, foram observados os campeonatos esportivos, eventos culturais na Casa da Cultura, conferências, palestras, capacitações e treinamentos, indicando público-alvo e estimativa de consumo de lanches e coffee breaks.

6.7. Dessa forma, a estimativa ora apresentada reflete um cálculo técnico fundamentado em dados históricos e projeções reais de consumo, assegurando maior fidedignidade ao planejamento da contratação e em consonância com o disposto no art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, que determina a análise da demanda como requisito do Estudo Técnico Preliminar.

6.8. Descrição completa dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA	QUANT	UNID
01	BOLO TIPO ANIVERSÁRIO: Bolo confeitado, tipo aniversário, preparado com massa macia e leve, contendo no mínimo uma camada de recheio e cobertura integral. A decoração deverá ser simples, adequada a eventos institucionais, admitindo variações como confeitos, raspas de chocolate, frutas ou outros elementos tradicionais. O bolo deverá ser entregue pronto para consumo, devidamente acondicionado em embalagem higiênica, rígida e apropriada para transporte, de modo a preservar sua integridade, frescor e apresentação até a entrega. Opções de Sabores, (a critério do contratante no momento da requisição).	80	KG.
02	BOLO SIMPLES COM COBERTURA: Bolo simples confeccionado com massa macia e fofa, recoberto de forma uniforme em toda a superfície, podendo conter cobertura de chocolate, açúcar confeiteiro, glacê, calda ou similar, de modo a manter a umidade e valorizar o sabor do produto. O bolo deverá ser entregue pronto para consumo, devidamente acondicionado em embalagem higiênica, rígida e apropriada para transporte, preservando a integridade, o	50	KG.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

	frescor e a apresentação até a entrega. Opções de Sabores (a critério do contratante no momento da requisição)		
03	BOLO SIMPLES SEM COBERTURA: Bolo simples confeccionado com massa macia, fofa e de textura uniforme, ideal para consumo em refeições escolares ou eventos institucionais. O produto deverá ser entregue pronto para consumo, devidamente acondicionado em embalagem higiênica, rígida e apropriada para transporte, preservando a integridade, o frescor e a apresentação até a entrega. O bolo deverá apresentar aspecto fresco, sabor característico e validade compatível com a natureza do alimento. Opções de Sabores (a critério do contratante no momento da requisição):	50	KG.
04	DOCES VARIADOS FRITOS E ASSADOS (CUECA VIRADA, ESPERA MARIDO, SONHO E ETC): Doces tradicionais de confeitaria e panificação, podendo ser preparados de forma assada ou frita, destinados a consumo em refeições escolares, coffee breaks e eventos institucionais. Os produtos deverão ser entregues prontos para consumo, frescos, de textura macia e sabor característico, apresentados em embalagens higiênicas, atóxicas e apropriadas para transporte, preservando sua integridade até a entrega. Cada unidade deverá possuir tamanho proporcional ao consumo individual, com gramatura mínima de 40 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. Os doces poderão ser compostos por diferentes receitas, de acordo com a disponibilidade do fornecedor e a solicitação do contratante, contemplando ao menos os seguintes tipos: Cueca Virada: massa frita à base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite e fermento, moldada em formato torcido, finalizada com cobertura de açúcar refinado e canela. Textura crocante por fora e macia por dentro. Sonho: massa frita, macia e leve, semelhante ao pão doce, recheada com creme de confeiteiro, doce de leite, geleia ou chocolate, finalizada com cobertura de açúcar refinado. Espera-Marido: massa assada ou frita, de consistência firme por fora e macia por dentro, preparada com farinha de trigo, açúcar, ovos e leite, podendo receber cobertura fina de açúcar ou coco ralado.	50	KG.
05	LANCHE NATURAL: Lanche natural preparado com duas fatias de pão de forma integral fresco, de textura macia e sabor característico, sem sinais de ressecamento. O recheio deverá apresentar montagem uniforme, proporção equilibrada entre os ingredientes e sabor padronizado, sempre acrescido de hortaliças frescas higienizadas (alface e tomate ou similares). O peso mínimo por unidade deverá ser de 120 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. O produto deverá ser acondicionado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, de modo a preservar a integridade, o frescor e a segurança do alimento até o consumo. O prazo de validade deverá ser compatível com a natureza do produto, devendo ser mantido sob refrigeração adequada até a entrega. Opções de Recheio (a critério do contratante no momento da requisição): Frango desfiado com maionese, alface e tomate; Atum com maionese, alface e cenoura ralada; Queijo branco com tomate e orégano; outros similares, desde que mantenham padrão de qualidade, equilíbrio nutricional e apresentação adequada.	500	UNID.
06	MISTO FRIO COM PRESUNTO, MUÇARELA E SALADA: Sanduíche frio preparado com pão francês fresco, de crosta macia e miolo uniforme, recheado com presunto, muçarela, alface, tomate e maionese. O produto deverá apresentar montagem padronizada, com ingredientes frescos, higienizados e em proporções equilibradas, de modo a garantir sabor agradável e apresentação adequada. Composição mínima por unidade: Pão francês fresco, com no mínimo 50 g; Presunto, com no mínimo 30g; Muçarela, com no mínimo 30 g; 01	700	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

	(uma) folha de alface fresca e devidamente higienizada; 03 (três) rodela de tomate fresco e higienizado; Maionese em quantidade moderada, suficiente para dar cremosidade, sem excesso. O sanduíche deverá ser entregue pronto para consumo, acondicionado individualmente em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, preservando a integridade, o frescor e a apresentação até a entrega.		
07	MORTADELA FATIADA: Mortadela de primeira qualidade, elaborada a partir de carne suína e/ou bovina selecionada, finamente moída e embutida, apresentando coloração rósea uniforme, textura firme, sabor suave e aroma característico do produto. O item deverá ser fatiado em espessura fina e regular, próprio para consumo em lanches escolares e preparações diversas. Composição mínima esperada: Carne suína e/ou bovina selecionada como ingredientes principais; Gordura em proporção equilibrada, sem excesso; Temperos suaves, condimentos naturais e conservadores permitidos; Produto isento de amido, proteína de soja, farinha ou outros ingredientes que descaracterizem sua natureza; Textura homogênea, firme ao toque e macia no consumo; Sabor levemente condimentado, sem acidez, amargor ou odor estranho. Padrão de fornecimento: Produto entregue em embalagens originais de fábrica, fatiado e embalado a vácuo, com rótulo contendo identificação clara, lote, data de fabricação e validade; Cada embalagem deverá conter peso padronizado pelo fabricante, com prazo de validade mínimo de 15 dias a contar da data de entrega; Armazenamento e transporte sob refrigeração entre 0 °C e 8 °C; Produto deverá ser obrigatoriamente mortadela de primeira qualidade, não sendo aceitas versões “mortadela de frango”, “mortadela tipo” ou similares de baixo padrão	150	KG.
08	MUÇARELA FATIADA: Queijo muçarela de primeira qualidade, obtido a partir de leite pasteurizado integral, apresentando coloração branco-amarelada uniforme, textura firme e elástica, sabor suave e levemente amanteigado, característico do produto. O queijo deverá ser fatiado em espessura fina e regular, ideal para preparo de sanduíches, lanches e demais aplicações na alimentação escolar. Composição mínima esperada: Leite pasteurizado integral como ingrediente principal; Culturas lácteas, coalho e sal; Teor mínimo de gordura compatível com padrão de queijo muçarela (em torno de 45% de gordura no extrato seco); isento de amido, amidos modificados, proteína de soja ou outros sucedâneos; Textura homogênea, sem trincas, rachaduras, excesso de umidade ou presença de corpos estranhos; Sabor suave e típico de queijo muçarela, sem acidez ou sabor residual indesejado. Padrão de fornecimento: Produto entregue em embalagens originais de fábrica, fatiado e embalado a vácuo, com rótulo de identificação clara, data de fabricação e validade legível; Cada embalagem deverá conter peso padronizado pelo fabricante, com prazo de validade mínimo de 15 dias a contar da data de entrega; Armazenamento e transporte sob refrigeração entre 0 °C e 8 °C, em conformidade com boas práticas de conservação de produtos lácteos; Produto deverá ser obrigatoriamente queijo muçarela de primeira qualidade, não sendo aceitas versões processadas, compostas ou misturadas a outros ingredientes que descaracterizem o produto.	150	KG.
09	PÃO CASEIRO: Pão caseiro de fabricação artesanal ou semiartesanal, preparado com farinha de trigo enriquecida, ovos, leite, açúcar, óleo ou manteiga, fermento e sal, apresentando textura macia, miolo uniforme e crosta levemente dourada. O produto deverá ter peso aproximado de 1000 g por unidade, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. Poderá ser disponibilizado em sabores tradicionais, como pão branco, integral ou com leite, conforme solicitação do contratante. O pão deverá ser entregue fresco, sem sinais de ressecamento, pronto para consumo, devidamente embalado em	800	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUARAÇU
ESTADO DO PARANÁ

	saco plástico transparente, atóxico e higiênico, lacrado de forma a preservar a integridade, o frescor e a apresentação até a entrega.		
10	PÃO COM MORTADELA: Sanduíche elaborado com pão francês fresco, crocante por fora e macio por dentro, recheado com 100 g de mortadela fatiada de qualidade superior, isenta de gordura excessiva e amido em sua composição, apresentando sabor característico e aroma suave. O produto deverá ser acondicionado de forma higiênica e apropriada para consumo imediato, garantindo frescor, integridade e apresentação adequada. O lanche deverá ser entregue pronto para consumo, em embalagem individual, limpa e segura, preservando a qualidade do alimento até o momento do fornecimento.	400	UNID.
11	PÃO DE LEITE: Em formato alongado, textura macia e miolo uniforme, apropriado para porções individuais ou lanches escolares. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 75 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. O produto deverá ser confeccionado com farinha de trigo enriquecida, água, óleo ou manteiga, açúcar, sal e fermento, apresentando aspecto fresco, sem sinais de ressecamento e coloração levemente dourada. O pão deverá ser entregue pronto para consumo, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, de modo a preservar sua integridade, frescor e apresentação até a entrega.	10.000	UNID.
12	PÃO DE QUEIJO ASSADO PEQUENO: Pão de queijo tradicional, preparado com polvilho, queijo, ovos, óleo ou manteiga e leite, assado até atingir coloração levemente dourada e textura macia por dentro, com casca firme e característica. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 40 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. O produto deverá ser entregue pronto para consumo, fresco, com sabor característico do queijo, acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, devidamente lacrada, garantindo a preservação da integridade, do frescor e da apresentação até a entrega.	30	CENTO
13	PÃO FRANCÊS: Pão francês fresco, de fabricação diária, destinado ao consumo escolar no café da manhã e da tarde dos alunos da rede municipal de ensino. O produto deverá apresentar formato alongado característico, coloração dourada e uniforme na crosta, textura crocante externamente e miolo branco, macio, leve e bem aerado, sem sinais de ressecamento, encruamento ou excesso de fermentação. Composição mínima esperada: Massa elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e açúcar, podendo conter gordura vegetal ou manteiga em pequenas quantidades, de modo a garantir textura e sabor adequados; Crosta crocante e dourada, resultante de processo de assamento uniforme; Miolo leve, branco, fofo e de estrutura regular, sem buracos excessivos ou excesso de umidade; Sabor e aroma característicos, sem presença de acidez, amargor ou sabor residual de fermento. Padrão de fornecimento: Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 50 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos; O pão deverá ser entregue sempre fresco, com prazo máximo de fabricação de até 2 horas antes da entrega, a fim de garantir qualidade e conservação adequadas; O produto deverá ser acondicionado em embalagens atóxicas e higiênicas, devidamente fechados, de forma a preservar integridade, frescor e apresentação até o consumo; O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, fechado e adequado ao transporte de alimentos, de modo a evitar contaminação; O fornecimento deve atender de forma contínua e regular, garantindo abastecimento diário de todas as unidades escolares, sem interrupções.	8.000	KG.
14	PRESUNTO COZIDO FATIADO: Presunto cozido de alta qualidade, obtido a partir de peças inteiras selecionadas de pernil suíno, curado e temperado de forma leve, sem adição excessiva de água ou amidos, apresentando coloração		



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

	<p>rósea uniforme, aroma característico e sabor suave. O produto deverá ser fatiado de forma regular, com espessura fina e padrão uniforme, ideal para consumo em sanduíches e preparações diversas da alimentação escolar. Composição mínima esperada: Carne suína (pernil) como ingrediente principal, em teor mínimo de proteína animal compatível com produtos de qualidade superior; Sal, condimentos naturais e conservadores permitidos para assegurar durabilidade e segurança do consumo; Isento de amido, proteína de soja ou derivados que caracterizem “apresentado”; Textura firme, macia ao corte e sem presença de cartilagem, ossos ou excesso de gordura; Sabor delicado, característico do presunto cozido tradicional, sem acidez ou alteração. Armazenamento e transporte sob refrigeração entre 0 °C e 8 °C, em conformidade com boas práticas de conservação de produtos cárneos; Produto não poderá ser do tipo apresentado, devendo obrigatoriamente ser presunto cozido de pernil suíno de primeira qualidade.</p>	150	KG.
15	<p>QUEIJO BRANCO- TIPO CASEIRO: Queijo branco fresco, também denominado queijo minas frescal, de produção padronizada, obtido a partir de leite integral pasteurizado, coalho e sal. O produto deverá apresentar coloração branca uniforme, massa compacta e macia, textura levemente úmida, sabor suave e levemente ácido, característico do queijo fresco, sem presença de amargor, acidez excessiva ou sabor estranho. Composição mínima esperada: Leite integral pasteurizado como ingrediente principal; Coalho e sal em quantidades adequadas; isento de amido, amidos modificados, proteínas vegetais, gordura vegetal ou conservantes artificiais em excesso; Textura firme, mas macia ao corte, sem grãos irregulares, esfarelamento excessivo ou acúmulo de soro; Aroma e sabor característicos, suaves, sem sinais de deterioração. Padrão de fornecimento: Produto embalado em recipiente rígido ou saco plástico transparente, atóxico, higiênico e devidamente lacrado; Identificação clara no rótulo com data de fabricação, prazo de validade, lote e fabricante; Validade máxima de 10 dias após a fabricação, devendo ser entregue com no mínimo 5 dias de prazo de consumo; Transporte e armazenamento sob refrigeração constante entre 0 °C e 8 °C; Produto deverá ser queijo branco fresco de primeira qualidade, não sendo aceitas versões processadas, com aditivos artificiais em excesso ou preparações artesanais sem registro sanitário.</p>	50	UNID.
16	<p>REFRIGERANTE SABOR COLA 2 LITROS: Refrigerante gaseificado, sabor cola, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, devidamente lacrada e com tampa de segurança. O produto deverá apresentar coloração característica, sabor adocicado e levemente ácido, aroma típico de refrigerante de cola, com carbonatação uniforme e estável. A embalagem deverá conter rótulo original de fábrica, com data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá estar dentro do prazo de validade mínimo de 90 dias a contar da entrega. Marcas sugeridas: Coca-Cola ou Pepsi, ou equivalente que atenda aos padrões de qualidade, sabor e apresentação exigidos. Deverá ser disponibilizado nas versões: Tradicional (com açúcar), zero açúcar/sem adição de açúcar</p>	200	UNID.
17	<p>REFRIGERANTE SABORES DIVERSOS 2 LITROS: Refrigerante gaseificado, acondicionado em garrafa PET de 2 litros, devidamente lacrada e com tampa de segurança, nos sabores: Guaraná, Laranja, Uva e Limão, com coloração, aroma e sabor característicos de cada tipo. O produto deverá apresentar carbonatação uniforme e estável, sendo entregue em embalagem com rótulo original de fábrica, contendo data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá estar dentro do prazo de validade mínimo de 90 dias a contar da entrega. Marcas sugeridas: Guaraná Antarctica, Kwat ou equivalente que atenda aos padrões de qualidade, sabor e apresentação exigidos. Deverá ser disponibilizado nas versões: Tradicional (com</p>	100	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

	açúcar), zero açúcar / sem adição de açúcar		
18	SALGADINHOS ASSADOS: Produto salgado elaborado com massa assada, leve e macia, confeccionada a partir de farinha de trigo selecionada, ovos, óleo vegetal, leite e fermento biológico, com recheios variados. Cada unidade deverá ter peso mínimo de 40g. Principais opções de preparo e sabores: Mini pizza assada (sabores: muçarela, presunto, calabresa, frango); Empada (frango, palmito, queijo ou carne seca); Esfiha aberta ou fechada (frango, carne moída, queijo, calabresa ou escarola); Enroladinho assado (salsicha, presunto e queijo, frango com catupiry); Quibe assado (recheado ou simples); pastel assado (frango, carne, queijo ou misto). Os produtos devem apresentar coloração dourada, aroma característico, recheio condizente com a descrição, massa firme, não crua nem ressecada, e serem entregues em embalagens higiênicas e adequadas ao transporte, preservando qualidade e frescor até a entrega.	30	CENTO
19	SALGADINHOS FRITOS: Salgados de tamanho individual, preparados com massa leve, saborosa e textura uniforme, fritos em óleo vegetal limpo e adequado para uso alimentício. Cada unidade deverá possuir peso aproximado de 30 g, admitida variação de até 10% para mais ou para menos. Os produtos deverão apresentar coloração dourada, crocância externa e recheio macio, fresco e de sabor característico, sendo entregues prontos para consumo, devidamente acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica e higiênica, preservando sua integridade, frescor e apresentação até a entrega. Composição mínima esperada dos salgados: Massa bem preparada, sem excesso de óleo ou encharcamento; Recheio proporcional à massa, garantindo equilíbrio entre sabor e textura; Utilização de ingredientes frescos, higienizados e de qualidade comprovada; Produto sem queimaduras, odor de óleo velho ou alteração de sabor. Exemplos de variações aceitas (a critério do contratante): Coxinha de frango (com ou sem requeijão/cream cheese); Bolinha de queijo; Risoles (carne, frango, presunto e queijo, palmito, queijo com tomate ou outros similares); Kibe frito (simples ou recheado com queijo); Croquete de carne ou frango; Pastelzinho frito (carne, queijo, frango ou presunto e queijo);	250	CENTO
20	SUCO INTEGRAL RESFRIADO 100% FRUTA: Bebida não alcoólica, obtida diretamente da fruta madura e sadia, sem adição de açúcar, água, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. O produto deverá ser 100% integral, preservando as características naturais da fruta, tais como sabor, aroma, cor e nutrientes. O suco deverá ser fornecido em embalagens originais de fábrica, devidamente lacradas, pasteurizadas e mantidas sob refrigeração, garantindo a conservação do produto até a data de consumo. Principais sabores: Laranja e uva. O produto deverá atender integralmente às normas da ANVISA e MAPA. O produto deverá ser entregue com prazo de validade mínima correspondente a 50% do total indicado pelo fabricante, devendo apresentar, no rótulo, a composição, a informação nutricional, a data de fabricação, o prazo de validade e o respectivo registro no órgão competente.	300	LITRO
21	COMBO LANCHE: Combo contendo 01 (uma) unidade de achocolatado pronto para consumo, com volume mínimo de 200 ml, devidamente acondicionado em embalagem individual, original de fábrica e dentro do prazo de validade; 01 (um) pão de leite de 75g, recheado com 60g de presunto e muçarela e 01 (um) pão de leite de 75g, com margarina em quantidade adequada para consumo. O combo deverá ser acondicionado em embalagem individual, apropriada para transporte e consumo imediato, garantindo a integridade, a higiene e a qualidade dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.	300	UNID.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

22	TORTA SALGADA DIVERSOS RECHEIOS: Torta salgada preparada com massa leve, aerada e de textura macia, podendo apresentar cobertura dourada e levemente crocante na superfície. A massa deve ser confeccionada à base de farinha de trigo enriquecida, ovos, óleo vegetal ou manteiga, leite, fermento químico e temperos suaves, resultando em consistência uniforme e sabor agradável. O interior da torta deverá ser úmido, com equilíbrio entre a massa e o recheio, sem excesso de óleo ou líquidos. Composição mínima esperada: Massa homogênea, assada uniformemente, com superfície dourada e levemente crocante; Recheio distribuído de forma equilibrada, em quantidade proporcional à massa; Textura macia ao corte, mantendo firmeza suficiente para o serviço em fatias; Sabor característico dos ingredientes principais, sem excesso de sal ou temperos artificiais. Principais sabores (a critério do contratante): Frango desfiado com requeijão e milho verde; Presunto e muçarela; Palmito com catupiry; Atum com cebola e azeitonas; Carne moída com legumes; Legumes variados (opção vegetariana, com cenoura, ervilha, milho e abobrinha); outras variações tradicionais, desde que mantenham padrão de qualidade, frescor e apresentação.	250	KG.
----	--	-----	-----

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

7.1. Possíveis soluções para a necessidade exposta:

Alternativa 01: execução direta pela própria Administração Pública Municipal: por meio da aquisição individual de insumos, preparo e distribuição dos gêneros alimentícios nos eventos e rotinas das Secretarias envolvidas. Todavia, essa alternativa apresenta uma série de pontos desfavoráveis, a saber:

- Ausência de infraestrutura adequada: a Prefeitura não dispõe de cozinhas industriais, equipamentos, câmaras frias ou logística necessária para o preparo e conservação dos produtos em escala;
- Necessidade de mão de obra especializada: seria indispensável a contratação de cozinheiros, auxiliares e pessoal de apoio, gerando aumento de encargos trabalhistas, previdenciários e custos indiretos;
- Inviabilidade operacional: diante da diversidade de itens demandados (pães, bebidas, sucos, lanches prontos, coffee breaks, refeições em diferentes modalidades), a Administração não tem condições técnicas de atender à variedade com padronização e qualidade;
- Falta de regularidade e agilidade: a preparação interna poderia gerar atrasos e falhas no atendimento, especialmente em eventos de grande porte ou em situações que exijam pronta resposta, como campanhas da saúde ou competições esportivas;
- Risco de desperdício e perda de alimentos: pela ausência de estrutura logística e de armazenamento, haveria maior risco de perdas, contrariando os princípios da economicidade e da eficiência.

7.2. Diante desses obstáculos, a execução direta pela Administração mostra-se ineficiente, onerosa e desvantajosa, podendo comprometer a qualidade dos serviços prestados à população.

Alternativa 02: Contratação de empresa especializada: Para fornecimento de gêneros alimentícios e serviços de apoio alimentar apresenta-se como a solução mais adequada, por reunir as seguintes vantagens:

- Profissionalização e expertise: empresas do ramo já dispõem da estrutura, pessoal qualificado e experiência necessária para atender às demandas, garantindo qualidade e



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

padronização;

- Eficiência operacional: permite entregas programadas conforme o cronograma das secretarias, com maior agilidade e menor risco de falhas;
- Atendimento diversificado: possibilita suprir desde o fornecimento de pães e leite para a merenda escolar até a montagem de coffee breaks para capacitações, bem como lanches prontos para eventos esportivos e sociais;
- Segurança alimentar: as empresas são obrigadas a cumprir normas sanitárias, apresentar registro nos órgãos competentes, rotulagem adequada e prazos de validade, minimizando riscos à saúde dos consumidores;
- Racionalidade econômica: ao invés de manter estrutura própria, a Administração paga apenas pelo consumo efetivo, evitando gastos com mão de obra e infraestrutura;
- Previsibilidade e controle: a contratação com base em estimativa prévia e acompanhamento por fiscalização contratual assegura regularidade e transparência no atendimento.

7.3. Assim, a contratação de empresa especializada configura-se como a alternativa mais vantajosa, garantindo maior eficiência, segurança, economicidade e qualidade, em estrita observância com a Lei nº 14.133/2021, que orienta a Administração a adotar a solução mais adequada ao interesse público e ao planejamento eficiente da contratação.

7.4. Da forma da contratação:

Considerando a natureza do objeto – fornecimento contínuo de gêneros alimentícios panificados (pães, lanches, frios) destinados à alimentação escolar das unidades de ensino da rede municipal – analisou-se, durante a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP), a viabilidade das diferentes formas de contratação previstas na legislação.

7.4.1. Foram avaliadas as seguintes alternativas:

- Dispensa de licitação: inviável, uma vez que o valor estimado da contratação supera os limites estabelecidos no art. 75 da Lei nº 14.133/2021, o que afasta a possibilidade de contratação direta por esse fundamento.
- Credenciamento: também não se mostra adequado, haja vista a natureza do fornecimento, que demanda padronização de produtos, cronograma fixo de entregas e centralização do controle de qualidade, não havendo vantagem na pulverização da execução entre múltiplos fornecedores. O credenciamento, por ser modelo de execução paralela e não excludente, é mais apropriado para serviços cuja natureza comporta rotatividade e livre escolha pelo usuário, o que não é o caso.
- Sistema de Registro de Preços (SRP): igualmente inadequado, pois não se trata de contratação eventual ou de consumo incerto/variável, mas sim de fornecimento periódico, programado e com quantidades previamente definidas para atender a demanda alimentar escolar.

7.4.2. Diante disso, concluiu-se que o modelo mais adequado é a realização de pregão eletrônico, para contratação de fornecimento contínuo, nos termos dos arts. 28, inciso I, e 29 da Lei nº 14.133/2021.

A escolha pelo pregão eletrônico justifica-se porque:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- Trata-se de objeto comum, padronizado e de ampla competitividade;
- Permite maior eficiência e economicidade pela seleção da proposta mais vantajosa em ambiente público e competitivo;
- Garante transparência, isonomia e mitigação de riscos e sobrepreço;
- Atende plenamente ao princípio da vinculação ao interesse público, assegurando regularidade no fornecimento de gêneros alimentícios essenciais à execução da política de alimentação escolar.

7.5. Portanto, considerando a inviabilidade da dispensa, a inadequação do credenciamento e do Sistema de Registro de Preços para a natureza do objeto, opta-se pela realização de Pregão Eletrônico para contratação de fornecimento contínuo, como medida mais eficiente, proporcional e vantajosa para a Administração.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO

8.1. O valor estimado da contratação é de R\$ 331.799,80 (trezentos e trinta e um mil, setecentos e noventa e nove reais e oitenta centavos).

Item	Descrição	Quant	Unid.	VALOR UNIT	TOTAL
1	BOLO TIPO ANIVERSÁRIO	80	KG	R\$ 65,89	R\$ 5.271,20
2	BOLO SIMPLES COM COBERTURA	50	KG	R\$ 45,06	R\$ 2.253,00
3	BOLO SIMPLES SEM COBERTURA	50	KG	R\$ 34,35	R\$ 1.717,50
4	DOCES VARIADOS FRITOS E ASSADOS	50	KG	R\$ 40,86	R\$ 2.043,00
5	LANCHE NATURAL	500	UNID	R\$ 12,91	R\$ 6.455,00
6	MISTO FRIO PRESUNTO MUÇARELA	700	UNID	R\$ 11,27	R\$ 7.889,00
7	MORTADELA FATIADA	150	KG	R\$ 41,87	R\$ 6.280,50
8	MUSSARELA FATIADA	150	KG	R\$ 60,54	R\$ 9.081,00
9	PÃO CASEIRO	800	UNID	R\$ 19,83	R\$ 15.864,00
10	PÃO COM MORTADELA	400	UNID	R\$ 8,00	R\$ 3.200,00
11	PÃO DE LEITE	10.000	UNID	R\$ 6,18	R\$ 61.800,00
12	PÃO DE QUEIJO ASSADO PEQUENO	30	CENTO	R\$ 87,07	R\$ 2.612,10
13	PÃO FRANCÊS	8.000	KG	R\$ 18,36	R\$ 146.880,00
14	PRESUNTO FATIADO	150	KG	R\$ 47,41	R\$ 7.111,50
15	QUEIJO BRANCO- TIPO CASEIRO	50	KG	R\$ 51,41	R\$ 2.570,50
16	REFRIGERANTE 2 LITROS TIPO COCA COLA	200	UNID.	R\$ 14,59	R\$ 2.918,00
17	REFRIGERANTE 2 LITROS TIPO GUARANÁ	100	UNID.	R\$ 10,20	R\$ 1.020,00
18	SALGADINHOS ASSADOS	30	CENTO	R\$ 90,40	R\$ 2.712,00
19	SALGADINHOS FRITOS	250	CENTO	R\$ 88,05	R\$ 22.012,50
20	SUCO – SUCO 100% INTEGRAL	300	LITRO	R\$ 14,88	R\$ 4.464,00
21	COMBO LANCHE PACIENTES DA SAÚDE	300	UNID.	R\$ 12,45	R\$ 3.735,00
22	TORTA SALGADA DIVERSOS RECHEIOS	250	KG	R\$ 55,64	R\$ 13.910,00
VALOR TOTAL					R\$ 331.799,80

8.2. Da Pesquisa de Preços

8.2.1. A pesquisa de preços foi devidamente realizada, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, com o objetivo de estimar o valor da contratação de forma justa, atualizada e compatível com os preços praticados no mercado. Para tanto, foram consideradas fontes diversas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- a) Contratações realizadas por meio de plataformas de pregões eletrônicos: BLL
- b) Contratos e atas de registro de preços dos municípios de: Agudos do Sul; Hortolândia e Três Barras/PR.
- c) Sites especializadas;
- d) Propostas obtidas junto a 04 (quatro) potenciais fornecedores do mercado;

8.2.2. Os preços obtidos foram analisados quanto à sua representatividade e aderência às especificações do objeto, sendo adotada a **média** dos valores apurados como referência para o valor estimado da contratação. A documentação da pesquisa encontra-se anexada aos autos, contendo a identificação das fontes, datas, responsáveis e metodologia utilizada, de modo a assegurar a transparência, a rastreabilidade e a conformidade com os princípios da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa.

8.2.2.1. Responsável pela pesquisa de preços: Geovana Pereira da Silva

9. JUSTIFICATIVA DA NÃO ADOÇÃO DO PARCELAMENTO

9.1. Embora o parcelamento do objeto seja regra prevista, a sua não adoção é permitida quando houver justificativa técnica ou econômica devidamente fundamentada, especialmente quando a divisão puder comprometer a economia de escala, a padronização, a funcionalidade ou a execução integral da solução pretendida.

9.2. No presente caso, após análise da natureza do objeto e da solução necessária à Administração, constatou-se que a não adoção do parcelamento é a medida mais adequada, em razão dos seguintes fundamentos:

- Padronização e uniformidade do fornecimento: a contratação em lote único assegura a qualidade homogênea dos produtos, o que é essencial, principalmente para itens alimentícios destinados à merenda escolar e eventos institucionais, garantindo que todos os usuários recebam produtos com o mesmo padrão de qualidade e características nutricionais;
- Compatibilidade entre os itens: os gêneros alimentícios a serem fornecidos possuem similaridade em sua natureza e destinação final, de forma que a divisão por fornecedores distintos poderia comprometer a logística de abastecimento, gerar atrasos e prejudicar a execução conjunta da solução;
- Gestão logística e controle contratual: a contratação de único fornecedor possibilita maior eficiência administrativa, com simplificação dos processos de recebimento, conferência, fiscalização e pagamento, reduzindo falhas na execução e otimizando os recursos humanos envolvidos;
- Economia de escala: a aquisição conjunta dos itens potencializa a negociação de preços, reduz custos unitários e garante maior economicidade global à Administração, enquanto o parcelamento poderia gerar aumento de preços, custos adicionais de transporte e maiores despesas administrativas;
- Inviabilidade de separação técnica: o objeto envolve gêneros interdependentes,



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

consumidos em conjunto (pães, frios, tortas, bebidas e salgados), cuja execução fragmentada prejudicaria a coerência do fornecimento e a plena satisfação da demanda das secretarias atendidas.

9.3. Dessa forma, a aglutinação dos itens em lote único mostra-se técnica e economicamente justificada, atendendo aos princípios da eficiência, economicidade, padronização e continuidade do serviço público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

9.4. Justificativa para não adoção de reserva de cotas para ME/EPP

9.4.1. Não será adotada a reserva de cotas para microempresas e empresas de pequeno porte, tendo em vista a natureza indivisível dos itens que compõem o objeto contratual. O fornecimento dos gêneros alimentícios requer padronização rigorosa, controle de qualidade uniforme, logística integrada e entrega simultânea de diversos produtos, o que inviabiliza a divisão do objeto em lotes ou cotas sem comprometer a eficiência e a segurança alimentar.

9.4.2. A contratação envolve itens perecíveis e não perecíveis, com exigência de entrega programada, temperatura controlada, rotulagem específica e conformidade com normas sanitárias. A fragmentação do fornecimento entre diferentes empresas poderia gerar inconsistências na qualidade dos produtos, dificuldades operacionais, aumento de custos logísticos e riscos à integridade das refeições servidas, especialmente em ambientes sensíveis como escolas, unidades de saúde e serviços de assistência social.

9.4.3. Ressalte-se que a Lei Complementar nº 123/2006 e a Lei nº 14.133/2021 autorizam a Administração a deixar de aplicar a reserva de cotas para ME/EPP quando demonstrada, de forma motivada, a inviabilidade técnica ou a incompatibilidade com a natureza do objeto.

9.4.4. Nesse sentido, considerando que o fornecimento em questão exige padronização rigorosa, logística integrada, controle sanitário unificado e entrega periódica coordenada, a divisão em cotas ou lotes destinados exclusivamente a microempresas e empresas de pequeno porte não se mostra exequível, sob pena de comprometer a regularidade do abastecimento e a segurança alimentar dos beneficiários.

9.4.5. Assim, devidamente motivada a impossibilidade de fracionamento do objeto, **não será adotada a reserva de cotas para ME/EPP nesta contratação**, preservando-se, contudo, a ampla participação desse segmento empresarial em igualdade de condições no certame, conforme os demais benefícios previstos na legislação vigente.

11. DEMONSTRAÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

11.1. A contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios às unidades escolares da rede pública municipal representa uma medida estratégica voltada à promoção da segurança alimentar, da saúde e do desenvolvimento integral dos estudantes. Ao garantir o abastecimento regular de alimentos perecíveis e não perecíveis, devidamente embalados, rotulados e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, a Administração assegura que crianças e adolescentes recebam refeições equilibradas, nutritivas e seguras durante o período escolar.

11.2. Essa iniciativa impacta diretamente a qualidade do ensino, uma vez que a alimentação adequada está intimamente ligada à capacidade de concentração, ao desempenho cognitivo e ao bem-estar físico dos alunos. Além disso, contribui para a redução da evasão escolar, especialmente em comunidades vulneráveis, onde muitas vezes a merenda representa a principal refeição do dia. O fornecimento contínuo e planejado evita interrupções no serviço, reduz riscos de



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

desabastecimento e fortalece a confiança das famílias na estrutura oferecida pela escola pública.

11.3. Do ponto de vista social, a medida reforça o compromisso da Administração com a equidade e a inclusão, ao garantir que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação digna e de qualidade. Também fortalece políticas públicas de combate à insegurança alimentar e à desnutrição infantil, promovendo saúde preventiva e cidadania desde os primeiros anos de vida.

11.4. Além da educação, os gêneros alimentícios fornecidos serão utilizados em diversos programas e políticas públicas municipais, como os serviços de saúde, assistência social, acolhimento institucional, centros de convivência e unidades administrativas que prestam atendimento direto à população.

11.5. No âmbito da saúde pública, os gêneros alimentícios adquiridos serão destinados a pacientes que realizam tratamentos fora do município, a campanhas e eventos promovidos pela Secretaria Municipal de Saúde, como ações de vacinação, capacitações de profissionais, campanhas preventivas e atividades educativas com a comunidade.

11.6. No campo da assistência social, a contratação garantirá o atendimento de demandas dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), dos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS), bem como das atividades voltadas ao público idoso, que conta com encontros semanais, oficinas e eventos de integração. A disponibilização de gêneros alimentícios nessas ações fortalece o caráter inclusivo das políticas sociais, contribui para a sociabilidade e amplia a efetividade das ações do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

11.7. A medida também contempla eventos institucionais e comunitários organizados pelo Município, como conferências, palestras, capacitações, fóruns temáticos, campeonatos esportivos e encontros culturais em espaços públicos, como a Casa da Cultura. Nessas ocasiões, a oferta de coffee breaks, lanches e refeições rápidas é indispensável para garantir conforto, acolhimento e participação ativa da comunidade.

11.8. Do ponto de vista econômico e administrativo, a contratação de empresa especializada assegura maior racionalidade e eficiência na gestão de recursos públicos. A centralização do fornecimento permite padronização de itens, redução de custos indiretos, melhor controle logístico e maior previsibilidade no planejamento orçamentário anual. Ademais, reduz a necessidade de aquisições emergenciais ou de pequenas compras fragmentadas, que poderiam comprometer a economicidade e a transparência da contratação.

11.9. A adoção desta medida está em consonância com os princípios constitucionais da **eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público**, garantindo que o Município cumpra suas atribuições legais de promover educação, saúde e assistência social de forma integrada e sustentável.

11.10. Dessa forma, a contratação ora proposta não se limita ao abastecimento de alimentos, mas se constitui em um instrumento estratégico de políticas públicas, assegurando segurança alimentar, inclusão social, fortalecimento educacional, promoção da saúde e integração comunitária.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS ANTES DA CONTRATAÇÃO

12.1. Após análise técnica, verifica-se que, em razão da natureza do objeto, não se fazem necessárias providências prévias específicas por parte da Administração para viabilizar a execução contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

13.1. Após análise técnica, verifica-se que não há contratações correlatas ou interdependentes relacionadas ao objeto em questão. A solução pretendida é autônoma e suficiente por si só para atender à necessidade identificada, não dependendo de outros procedimentos licitatórios ou contratações complementares para sua efetiva execução.

14. IMPACTO AMBIENTAL

14.1. O impacto ambiental é considerado baixo, por se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios produzidos em panificadora. Entretanto, devem ser observadas:

- a) Regras de descarte adequado de resíduos sólidos e embalagens;
- b) Preferência na utilização de práticas sustentáveis (redução de plásticos descartáveis, uso de insumos locais e certificados);
- c) Conformidade com normas ambientais e sanitárias na manipulação de alimentos.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA SOLUÇÃO – CONCLUSÃO

15.1. Com base nas análises técnicas, legais e operacionais desenvolvidas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação proposta é viável, necessária e vantajosa para a Administração Pública.

- A demanda está devidamente fundamentada, resultando de uma necessidade real, recorrente e alinhada às atribuições institucionais do órgão, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.
- Foram avaliadas alternativas disponíveis no mercado, sendo selecionada a opção mais adequada após análise criteriosa de custo-benefício, da natureza do fornecimento e da realidade administrativa local.
- A contratação será estruturada sem parcelamento do objeto, conforme justificativas devidamente fundamentadas.
- Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que demandem coordenação com outros processos, tampouco há necessidade de providências prévias específicas, dada a natureza autônoma e de fácil operacionalização do objeto.
- Estão definidos os requisitos técnicos mínimos, incluindo comprovação de qualificação técnica, licenças sanitárias, em conformidade com as exigências legais e os padrões de qualidade da Administração.

15.2. Diante do exposto, recomenda-se o prosseguimento das etapas subsequentes do processo licitatório, observando-se as diretrizes estabelecidas neste estudo, com vistas à contratação eficiente e segura do objeto proposto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 160/2025

EDITAL DE PREGÃO Nº 28/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(uso obrigatório por todas as licitantes)

(papel timbrado da licitante)

A empresa, estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada por, cargo, RG....., CPF....., (endereço), vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços ao Edital de Pregão Eletrônico nº 28/2025 em epígrafe que tem por objeto contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios panificados e correlatos, compreendendo pães, lanches, salgados e demais itens de panificação, para atender às necessidades das secretarias municipais, do município de Iguaçu/PR, conforme especificações, condições, quantidades estabelecidas no edital, Termo de Referência e demais anexos, conforme segue:

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor Por Item	Valor Total

Valor total:

A validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias**, contados da data da abertura da sessão pública de **PREGÃO ELETRÔNICO**.

A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

..... de 2025.

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 160/2025

EDITAL DE PREGÃO Nº 28/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

(uso obrigatório por todas as licitantes)

(papel timbrado da licitante)

À Pregoeira e equipe de apoio,

Prefeitura Municipal de Iguaçu, Estado do Paraná

Pelo presente instrumento, a empresa, CNPJ nº, com sede na, através de seu representante legal infra-assinado, que:

() Declara, sob as penas do artigo 299 do Código Penal, que se **enquadra na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14**, bem assim que inexistem fatos supervenientes que conduzam ao seu desenquadramento desta situação.

*Marcar este item caso se enquadre na situação de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

3) Declaramos estarmos cientes e concordarmos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório, respondendo pela veracidade das informações prestadas na forma da lei, conforme [art. 63, inciso I e §1º da Lei nº 14.133/21](#).

4) Declaramos, para os fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não empregamos menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#).

3) Declaramos não possuir empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#).

4) Declaramos cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5) Declaramos, sob as penas da lei, que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

6) Declaramos para os devidos fins que não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nos termos do §1º, do artigo 9º da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.

7) Declara que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da Prefeitura de Iguaçu ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, e que deles não somos cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do art. 14, IV da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8) Declaramos para os devidos fins de direito, que nos comprometemos a atender a todos os termos da Lei nº 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD e suas atualizações, realizando o tratamento dos dados pessoais, tanto em meio físico como digital, seja de pessoas físicas ou jurídicas de direito público ou privado.

9) Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por este Município, que o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a)....., Portador(a) do RG sob nº e CPF nº, cuja função/cargo é.....(sócio administrador/procurador/diretor/etc), **responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços/Contrato.**

10) Declaramos para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, **concordo que a Ata de Registro de Preços/Contrato** seja encaminhado para o seguinte endereço:

E-mail:

Telefone: ()

11) Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Sistema de Protocolo deste Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

12) Nomeamos e constituímos o senhor(a)....., portador(a) do CPF/MF sob n.º....., para ser o(a) responsável para acompanhar a execução da **Ata de Registro de Preços/Contrato**, referente ao **Pregão Eletrônico Nº xx/2025** e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações contidas no instrumento convocatório, seus Anexos e na Ata de Registro de Preços/Contrato.

..... de 2025.

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo)



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU

ESTADO DO PARANÁ

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 160/2025

EDITAL DE PREGÃO Nº 28/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

TIPO: MENOR PREÇO

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE O
MUNICÍPIO DE IGUAÇU E A
EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXX.

O **MUNICÍPIO DE IGUAÇU**, com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) Secretário municipal de xxxxxxxxxxxxxx, nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., doravante denominado **CONTRATANTE**, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em* doravante designado **CONTRATADO**, *neste ato representado(a) por* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico de n., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.4. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios panificados e correlatos, compreendendo pães, lanches, salgados e demais itens de panificação, para atender às necessidades das secretarias municipais, do município de Iguaçu/PR, conforme especificações, condições, quantidades estabelecidas no edital, termo de referência e demais anexos que vinculam a este contrato.

1.5. Detalhamento do objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1.6. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.6.1. Estudo Técnico Preliminar;
- 1.6.2. Termo de Referência;
- 1.6.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.
- 1.6.4. Proposta Comercial;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência do Contrato será de até 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado por até 10 anos, conforme art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

3.1. Da forma de execução;

3.1.1. Para os itens que compõem a alimentação escolar, (em especial os pães), o cardápio contendo a quantidade de itens é enviado semanalmente, garantindo planejamento por parte da empresa a ser contratada.

3.1.2. Para esses itens, o horário é fixo e não pode sob nenhuma hipótese sofrer qualquer atraso ou alteração por parte do fornecedor.

3.1.3. Havendo alterações nos horários dos itens fixos, a administração avisará com a antecedência necessária para planejamento da contratada;

3.1.4. Nos casos de itens destinados a eventos extraordinários, como coffee breaks, pães prontos (com recheio de presunto e muçarela ou mortadela) e similares, utilizados em palestras, congressos, campanhas e demais ocasiões, os produtos deverão ser entregues rigorosamente no local e horário previamente indicados pela Administração. O pedido para esse tipo de evento será realizado com antecedência de 02 (dois) dias.

3.1.4.1. Excepcionalmente, em casos não previstos e isolados, poderá ser solicitada a entrega com prazo reduzido de 01 (um dia).

3.2. A entrega dos itens será realizada de forma parcelada, mediante requisição expressa das Secretarias Municipais interessadas, de acordo com a demanda e a conveniência da Administração Pública.

3.3. A contratada deverá realizar a entrega diretamente nos locais indicados pela Administração, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte, descarregamento, acondicionamento e conferência dos produtos, sem ônus adicional para o Município.

3.4. Os produtos deverão estar em conformidade com as normas técnicas aplicáveis, com segurança, qualidade e sem prejuízo à saúde e ao bem-estar dos usuários finais.

3.5. O recebimento dos produtos ficará condicionado à verificação da conformidade técnica e aceite definitivo por parte de servidor designado pela Administração, mediante termo de recebimento.

3.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

3.7. Cumprir rigorosamente os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, mediante determinação das Secretarias Municipais demandantes.

3.8. Prestar esclarecimentos à contratante sempre que solicitado.

3.9. Todos os produtos fornecidos deverão atender às exigências de qualidade, observando-se os padrões e normas baixados pelos órgãos competentes, atentando-se especialmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

3.10. Responsabilizar-se civil e criminalmente por todo e qualquer dano causado ao Município, a preposto seu ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência do fornecimento dos produtos, não cabendo à Administração, em hipótese alguma, responsabilidade por danos diretos, indiretos ou lucros cessantes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

3.11. Executar o objeto contratado de acordo com os termos especificados na proposta de preços, sendo admitida a substituição de produtos apenas mediante expressa autorização da autoridade competente.

3.12. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos realizados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Caso, após o recebimento provisório, se constate que os produtos foram entregues em desacordo com o especificado, com defeito ou incompletos, a empresa será notificada para que providencie a substituição no prazo a ser determinado.

3.13. As entregas em desacordo com o solicitado deverão ser corrigidas pela contratada no prazo máximo 01 (uma) hora, sob pena de suspensão dos respectivos pagamentos.

3.14. Independentemente da aceitação, a contratada deverá garantir a qualidade dos bens entregues, obrigando-se a substituí-los, às suas expensas, no prazo determinado pela Administração, sempre que apresentarem falhas ou defeitos durante o recebimento ou o período de cobertura da garantia.

3.15. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

3.16. Responsabilizar-se civil e criminalmente, por todo e qualquer dano que cause ao Município, a preposto seu ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência da execução do serviço, objeto deste termo de referência, não cabendo à Administração, em hipótese alguma, responsabilidade por danos diretos, indiretos ou lucros cessantes decorrentes.

3.17 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto no Termo de Referência. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, a empresa fornecedora será notificada para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária.

3.18. Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos serviços entregues, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

3.19. Os bens serão recebidos provisoriamente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

3.20. A entrega será acompanhada pela responsável designado, e o recebimento definitivo será feito após a verificação das exigências citadas no edital e conseqüentemente aceito, no prazo de 05 (cinco) dias a contar do início da entrega.

3.20.1. Estando de acordo com o previsto neste termo de referência, os bens **serão recebidos definitivamente**.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([art. 92, V](#))

5.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. Proporcionar todas as condições operacionais, documentais e logísticas necessárias ao pleno cumprimento das obrigações assumidas, conforme as normas contratuais vigentes.

8.2. Rejeitar total ou parcialmente os itens entregues em desacordo com as exigências do Termo de Referência, notificando formalmente a contratada para proceder às correções ou substituições necessárias.

8.3. Efetuar, com pontualidade, o pagamento das faturas apresentadas pela contratada, desde que atestadas e acompanhadas da documentação fiscal e comprobatória exigida.

8.4. Exercer a fiscalização sobre a execução contratual, acompanhando o cumprimento das obrigações pactuadas e registrando as ocorrências relevantes.

8.5. Designar formalmente um servidor responsável pela fiscalização do contrato, que deverá manter registros atualizados das ocorrências e determinar providências corretivas, sempre que necessário.

8.1. Fornecer à contratada as informações e documentos técnicos necessários à adequada execução do objeto, incluindo normativos internos, legislação aplicável e dados operacionais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- 8.6. Receber e dar aceite aos bens e serviços entregues, conforme os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e demais instrumentos contratuais.
- 8.7. Aprovar e atestar as Notas Fiscais/Faturas apresentadas, desde que em conformidade com as condições estabelecidas e acompanhadas dos comprovantes fiscais e legais pertinentes.
- 8.8. Comunicar e formalizar a aplicação de sanções administrativas, nos termos da legislação e do edital, em caso de inadimplemento contratual ou prejuízo causado pela contratada.
- 8.9. Notificar a contratada sobre qualquer anormalidade na execução do contrato, adotando providências para que as falhas sejam corrigidas tempestivamente.
- 8.10. Assegurar o acesso da contratada às dependências e instalações da Administração, bem como disponibilizar as informações e os recursos necessários à fiel execução do contrato.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1. Fornecer os itens sempre que solicitado, dentro do prazo estabelecido, contado a partir do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento ou de Serviço.
- 9.2. Os preços contratados deverão abranger todas as despesas incidentes, incluindo transporte, impostos, seguros, taxas, fretes, materiais e quaisquer outros insumos ou encargos necessários para a perfeita execução do objeto.
- 9.3. Assumir integralmente a responsabilidade por eventuais danos causados ao Município de Iguaçu, a terceiros ou a seus prepostos, decorrentes de ação ou omissão na execução do objeto, isentando a Administração de qualquer ônus.
- 9.4. Responder integral e exclusivamente pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual, inclusive em relação à legislação específica sobre saúde, segurança e condições de trabalho.
- 9.5. Entregar os itens em perfeitas condições, compatíveis com as necessidades do Município, no prazo estipulado na solicitação emitida pelo setor competente.
- 9.6. Garantir os produtos e serviços fornecidos contra vícios e defeitos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.
- 9.7. Atender prontamente às exigências da Administração relativas à execução contratual.
- 9.8. Comunicar formalmente, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, eventuais impedimentos ao cumprimento dos prazos de entrega, com justificativas documentadas.
- 9.9. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar serviços, salvo expressa autorização da Administração, nos termos do edital.
- 9.10. Não empregar trabalho de menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos, e não empregar menor de 18 anos em atividades insalubres, perigosas ou noturnas.
- 9.11. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase licitatória, nos termos do art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.
- 9.12. Designar preposto formalmente indicado para o recebimento de notificações, informando e-mail, telefone e endereço atualizado.
- 9.13. Possibilitar o acompanhamento completo da execução do contrato pela Administração, prestando todas as informações solicitadas.
- 9.14. Comunicar imediatamente qualquer anormalidade na execução, justificando por escrito os motivos e solicitando providências à Administração.
- 9.15. Fornecer pessoal técnico qualificado e os materiais necessários à fiel execução contratual.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

9.16. Cumprir a legislação vigente quanto à reserva legal de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes.

9.17. Não transferir a responsabilidade pelo fornecimento para fabricantes, distribuidores ou outros representantes, devendo responder integralmente pela execução contratual.

9.18. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.19. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

9.20. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DOS FISCAIS E GESTOR CONTRATUAL

10.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

10.2. Fica nomeado como fiscal técnico e administrativo do contrato, os servidores abaixo relacionados:

Nome	Função	Matrícula
Franciele Isabel da Rocha Bento Barbosa	Secretaria Municipal de Educação	106
Rosângela José Mariano Barbosa	Professora	109
Valdemir Santo Canavezi Junior	Secretário Municipal de Saúde	599
Marilene Teodoro Charal	Auxiliar de Enfermagem	203
Rozângela Denipotti Bernin	Secretaria Mun. de Desenvolvimento Social	4415
Gislaine Lopes dos Santos	Agente Administrativo	39
Rosimar da Silva Abade Belini	Diretora do Departamento de Compras	5007
Meyre Aparecida Pinto Barbosa	Secretária Mun. de Des. Econômico e Cultural	4640

10.3. Fica nomeado como gestora a Sra. Nathielly Fernanda dos Santos Fonseca, lotado na Chefia de Gabinete.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- i) der causa à inexecução parcial do contrato;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- j) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- k) der causa à inexecução total do contrato;
- l) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- m) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- n) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- o) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- p) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

v) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

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

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

viii) **Multa:**

(1) Moratória de 25% (vinte e cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

(2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 5% a 30% do valor do Contrato.

(4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5% a 30% do valor do Contrato.

(5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 30% do valor do Contrato.

(6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 30% do valor do Contrato.

(7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 5% a 30% do valor do Contrato.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

- f) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- g) as peculiaridades do caso concreto;
- h) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- i) os danos que dela provierem para o Contratante;
- j) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

13.4. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

13.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

- 13.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.5.3. Indenizações e multas.

13.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.7. O contrato poderá ser extinto:

13.7.1. caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021);

13.7.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

IX. Órgão:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU ESTADO DO PARANÁ

- X. Unidade:
- XI. Função:
- XII. Subfunção:
- XIII. Programa:
- XIV. Atividade:
- XV. Natureza da Despesa:
- XVI. Fonte:

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Diário Oficial do município, na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO ([art. 92, §1º](#))

18.1. Fica eleito o Foro da comarca de Astorga/PR, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Iguaçu/PR, data, mês de 2025.

**Representante legal do
CONTRATANTE**

**Representante legal do
CONTRATADO**

TESTEMUNHAS:



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAÇU
ESTADO DO PARANÁ