



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

1.1. Registro de preços para eventual e futura aquisição parcelada de carnes e produtos cárneos de origem animal, destinados ao atendimento às Secretarias Municipal de Educação, Saúde e Assistência Social, conforme quantitativos, especificações e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. O objeto é composto por 21 (vinte e um) itens, adiante detalhados, cujos quantitativos representam estimativa de consumo para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, não obrigando a Administração a contratar a totalidade registrada.

1.3 – Detalhamento do objeto

Item	Descrição do produto	Qtde.	Un.	Valor unit. máx. (R\$)	Valor total máx. (R\$)
01	CARNE BOVINA CORTADA EM BIFE, CARNE BOVINA SEM OSSO E SEM GORDURA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, TEXTURA FIRME, LIVRE DE CARTILAGENS, NERVOS EXCESSIVOS E EXCESSO DE GORDURA. CORTADA EM BIFES UNIFORMES. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO VIGENTE. (Cód. 19693)	1.100	KG	48,09	52.899,00
02	CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS MÚSCULO TRASEIRO, SEM OSSO E COM TEOR MÍNIMO DE GORDURA, NÃO DEVENDO APRESENTAR ODOR FORTE. O PRODUTO DEVE SER FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO, ISENTO DE SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM HIGIÊNICA, LACRADA CONTENDO PRAZO DE VALIDADE. CUBOS DEVEM SER PEQUENOS COM CERCA DE 5CM ³ . ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO VIGENTE. (Cód. 19694)	1.894	KG	42,23	79.983,62
03	CARNE BOVINA MOÍDA – MÚSCULO TRASEIRO, MÚSCULO BOVINO, CARNE MOÍDA, SEM OSSO, LIMPA, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, HOMOGENEIZADA. DEVE SER FRESCA E ESTAR REFRIGERADA E NÃO CONGELADA. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE ATÉ 3KG. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 12497)	2.110	KG	37,91	79.990,10
04	CARNE DE FRANGO DESOSSADA (SEM OSSO) EM COXA E SOBRECOXA, SEM TEMPERO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, LIVRE DE MANCHAS E PARASITAS. PESO MÉDIO POR PEÇA: 200GR, SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER FRESCA. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ATÉ 1KG. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 22778)	3.200	KG	24,85	79.520,00
05	CARNE DE FRANGO CORTADA EM SOBRECOXA, SEM TEMPERO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, LIVRE DE MANCHAS E PARASITAS. PESO MÉDIO POR PEÇA: 200GR, SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER FRESCA. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ATÉ 1KG.	3.500	KG	16,97	59.395,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

	ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 22779)				
06	CARNE DE FRANGO CORTADA EM COXA, SEM TEMPERO, COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, LIVRE DE MANCHAS E PARASITAS. PESO MÉDIO POR PEÇA: 200GR, SEM EXCESSO DE GORDURA, DEVE SER FRESCA. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 22780)	200	KG	15,42	3.084,00
07	CARNE DE PEITO DE FRANGO DESOSSADA (SEM OSSO), SEM PELE, SEM TEMPERO, CONGELADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS, PARASITAS OU ALTERAÇÕES. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 19697)	2.900	KG	27,17	78.793,00
08	CARNE DE PORCO - PERNIL SEM GORDURA E SEM OSSO, SEM MANCHAS, DEVE TER COR CLARA, FRESCA, COM CHEIRO CARACTERÍSTICO E SEM ODOR FORTE. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 12501)	1.600	KG	28,37	45.392,00
09	CARNE DE PORCO: BISTECA S/ PELE, NÃO DEVE APRESENTAR ODOR OU COLORAÇÃO FORTE, FRESCA E ESTAR REFRIGERADA E NÃO CONGELADA. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 8330)	200	KG	27,37	5.474,00
10	CARNE SECA, CURADA E DESIDRATADA, DE COR VERMELHO-ESCURO, COM TEXTURA FIRME E SEM EXSUDATO. ISENTA DE MOFO, ODORES E SABORES ESTRANHOS, PARASITAS OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO EMBALADO, DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E COM RÓTULO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 5696)	15	KG	67,75	1.016,25
11	CARNE SUÍNA BACON, ALIMENTO DE BOA QUALIDADE, TIPO TOUCINHO, CONGELADO OU RESFRIADO, COM O MÍNIMO DE GORDURA. EMBALAGEM A VÁCUO OU BEM LACRADO, COM IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 19740)	50	KG	43,01	2.150,50
12	COSTELINHA DE PORCO, PRODUTO CÁRNEO RESFRIADO, OBTIDO DA PORÇÃO TORÁCICA DO SUÍNO, CONTENDO OSSOS E TECIDO MUSCULAR, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE SUJIDADES, MATÉRIA ESTRANHA E EXCESSO DE GORDURA. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM HIGIÊNICA, LACRADA E RESISTENTE. EMBALAGEM MÍNIMA DE 800 GRAMAS. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 15706)	450	UN	31,29	14.080,50
13	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO	150	KG	37,78	5.667,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

	TRANSPARENTE, ATÓXICO. PESO LÍQUIDO: 1KG. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 19708)				
14	LINGUIÇA TOSCANA, INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, TOUCINHO SUÍNO, ÁGUA, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS E AÇÚCAR. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 06 QUILOS. APRESENTAR CONGELADA, LIVRE DE PARASITOS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS EM PORÇÕES INDIVIDUAIS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXAS OU FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 19707)	320	KG	24,96	7.987,20
15	MORTADELA COMUM FATIADA, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNA, MISTURADAS E TRITURADAS, COMPOSTA DE CONDIMENTOS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTARES, APRESENTANDO, NO MÁXIMO, 10% DE CUBOS DE TOUCINHO E ATÉ 25% DE UMIDADE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES E OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. FATIADA, COM DATA DE VALIDADE. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 12530)	35	KG	29,31	1.025,85
16	SALSICHA BOVINA, EMBALADA EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, SEM DANOS À EMBALAGEM, LIVRE DE PARASITAS E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 5179)	150	KG	18,83	2.824,50
17	PRESUNTO FATIADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. DEVE SER DE CARNE SUÍNA E NÃO APRESENTAR MAIS DE 2% DE AMIDO NA SUA COMPOSIÇÃO, DE CONSISTÊNCIA FIRME, COR HOMOGÊNEA DE TOM RÓSEO, ODOR CARACTERÍSTICO, LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 19730)	60	KG	46,02	2.761,20
18	MORTADELA DEFUMADA MORTADELA DEFUMADA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNE SUÍNA SELECIONADA, COM ADIÇÃO DE TEMPEROS ESPECÍFICOS, DE TEXTURA FIRME, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LEVEMENTE SALGADA. PRODUTO DE COLORAÇÃO ROSADA	180	KG	35,10	6.318,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

	HOMOGENEA, ISENTA DE MOFO, SUJIDADES OU PARTES ESCURECIDAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, GRAMATURA, DATAS DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 22788)				
19	CORAÇÃO DE FRANGO, COM ASPECTO FIRME, COR AMARELO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS. (ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ATÉ 1KG).A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 21214)	450	KG	39,73	17.878,50
20	BISTECA BOVINA ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR CARACTERÍSTICA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS (ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE ATÉ 3KG). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. (Cód. 15705)	600	KG	44,62	26.772,00
21	CARNE BOVINA ACÉM EM CUBOS (RESFRIADA) – CARNE BOVINA ACEM, FRESCA E RESFRIADA, LIVRE DE NERVURANA E CEBOS, NA COR VERMELHO VIVO E ASPECTO SAUDÁVEL, CORTADAS EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 5 CM. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE. NÃO SERÃO ACEITOS CARNES COM ODOR, COR, E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO. ADEQUADOS À LEGISLAÇÃO VIGENTE. (Cód. 22851)	400	KG	41,19	16.476,00
	VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO				589.488,22

1.4. O valor total máximo estimado da contratação é de R\$ 589.488,22 (quinhentos e oitenta e nove mil, quatrocentos e oitenta e oito reais e vinte e dois centavos).

1.5. O objeto caracteriza-se como bem comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, o que autoriza a adoção da modalidade Pregão, na forma eletrônica.

1.6. Os bens não se enquadram como bens de luxo, nos termos do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021, e da regulamentação municipal correlata.

1.7. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM, assegurada a compatibilidade com as especificações técnicas e sanitárias exigidas neste instrumento.



2 – DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

- ☐ Ampla Concorrência
- ☐ Licitação com cota reservada para ME e EPP
- ☒ Contratação exclusiva para ME, EPP e MEI

Se exclusiva para ME e EPP:

- ☒ Local
- ☐ Regional
- ☐ Sem restrição territorial

2.1 – Justificativa De Exclusividade Com Restrição Territorial Local

A presente contratação tem por objeto a aquisição de carnes e produtos cárneos destinados ao atendimento das necessidades dos órgãos e unidades da Administração Municipal de Araruna/PR, caracterizando-se pela aquisição de gêneros alimentícios de natureza perecível, cujo fornecimento demanda especial atenção quanto à qualidade, conservação, acondicionamento, transporte, temperatura e regularidade das entregas.

Inicialmente, registra-se que todos os itens que integram a presente contratação possuem valor estimado individual inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), circunstância que autoriza e fundamenta a realização de procedimento licitatório com participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, em conformidade com os arts. 47 e 48, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006 e com a legislação municipal pertinente.

A Administração opta, ainda, pela delimitação territorial da participação às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no Município de Araruna/PR, medida que encontra fundamento na política pública municipal de incentivo às compras locais instituída pela Lei Municipal nº 32/2025, destinada a utilizar o poder de compra da Administração como instrumento de promoção do desenvolvimento econômico e social, fortalecimento dos pequenos negócios, geração de emprego e renda e circulação de recursos no próprio Município.

A adoção do benefício territorial não decorre, portanto, de simples preferência por fornecedores locais, mas de política pública municipal estruturada e de características diretamente relacionadas ao objeto da contratação, especialmente por se tratar de aquisição de carnes frescas e outros gêneros altamente perecíveis.

Nesse sentido, a proximidade geográfica entre o estabelecimento fornecedor e os locais de entrega proporciona condições objetivas favoráveis à execução contratual, dentre as quais se destacam:

- a) menor tempo entre a preparação, separação e entrega dos produtos, contribuindo para a preservação das características de frescor, qualidade e conservação das carnes;
- b) maior facilidade para realização de entregas parceladas e frequentes, de acordo com a efetiva necessidade das unidades municipais, evitando a formação de estoques excessivos de produtos perecíveis;
- c) redução do tempo de transporte, diminuindo os riscos relacionados à ruptura da cadeia de conservação e às oscilações de temperatura durante o deslocamento;
- d) maior agilidade na substituição de produtos eventualmente entregues em desconformidade com as especificações, condições sanitárias, qualidade ou quantidade exigidas;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

e) redução da necessidade de armazenamento prolongado nas unidades municipais, permitindo o recebimento de produtos em condições mais próximas às necessárias ao consumo;

f) racionalização dos custos logísticos relacionados às entregas frequentes e parceladas; e

g) fortalecimento da atividade econômica local, com incentivo à participação das micro e pequenas empresas sediadas no Município e circulação dos recursos públicos dentro da economia municipal.

A própria política pública municipal de compras favorecidas estabelece como objetivo a promoção do desenvolvimento econômico e social local, o fortalecimento dos arranjos produtivos e o estímulo ao uso do poder de compra do Município como instrumento de desenvolvimento socioeconômico.

De maneira particularmente relevante para a presente contratação, a legislação municipal orienta que, sempre que possível, as compras de gêneros alimentícios e produtos perecíveis sejam realizadas preferencialmente junto a produtores e fornecedores locais ou regionais, bem como determina que o planejamento das compras considere a capacidade dos fornecedores, a disponibilidade de produtos frescos e a facilidade de entrega nos locais de consumo, buscando, inclusive, evitar custos desnecessários com transporte e armazenamento.

Tais disposições apresentam relação direta com o objeto desta licitação, uma vez que a aquisição de carnes exige entregas parceladas, acondicionamento adequado, manutenção das condições de conservação e disponibilização dos produtos em estado de frescor compatível com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela Administração.

A delimitação territorial também se harmoniza com os objetivos previstos no art. 47 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, que estabelece que, nas contratações públicas, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado às microempresas e empresas de pequeno porte objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.

Além do aspecto econômico, a medida busca ampliar a eficiência da própria contratação, considerando que a proximidade dos fornecedores facilita o atendimento de demandas de menor quantidade, entregas em períodos mais curtos e reposições rápidas, características especialmente relevantes quando se trata de alimentos perecíveis.

A opção pelo âmbito local – Município de Araruna/PR – mostra-se, portanto, proporcional e diretamente relacionada às peculiaridades do objeto, conjugando a política pública de desenvolvimento local com a necessidade administrativa de obtenção de carnes frescas, adequadamente conservadas e disponibilizadas mediante entregas parceladas e frequentes.

Ressalta-se que a adoção da exclusividade territorial encontra respaldo em levantamento prévio e objetivo do mercado fornecedor local, realizado mediante consulta ao Cadastro Municipal de Empresas do Município de Araruna/PR, especificamente em relação aos estabelecimentos que possuem atividade econômica compatível com o objeto da contratação.

A pesquisa efetuada no cadastro municipal, considerando o CNAE nº 4722-9/01 – Comércio varejista de carnes – açougues, identificou 16 (dezesseis) registros de estabelecimentos sediados no Município de Araruna/PR que desenvolvem atividade econômica compatível com o fornecimento dos produtos objeto deste certame, conforme relatório cadastral juntado aos autos.

O levantamento demonstra, portanto, a existência de mercado fornecedor local efetivamente constituído e em quantidade significativamente superior ao mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos exigido para a adoção do tratamento diferenciado, verificando-se, ainda, que a



maioria dos estabelecimentos identificados possui enquadramento como Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP.

Dessa forma, a delimitação territorial da licitação não decorre de presunção ou escolha arbitrária da Administração, mas de pesquisa concreta do mercado local, realizada a partir de dados constantes do cadastro municipal de contribuintes e fornecedores, demonstrando a existência de potenciais fornecedores locais aptos, sob o aspecto da atividade econômica exercida, a participar do certame.

A medida mostra-se, assim, compatível com os objetivos de promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal, incentivo às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte e fortalecimento do comércio local, sem prejuízo da competitividade, uma vez demonstrada previamente a existência de número suficiente de potenciais fornecedores no Município.

O Relatório do Cadastro Municipal das empresas que possuem CNAE compatível com o comércio varejista de carnes integra os autos do processo administrativo como documento comprobatório do levantamento realizado. Dessa forma, comprovada a existência de fornecedores locais em número suficiente para assegurar a competitividade, conclui-se que a realização da licitação exclusivamente para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sediadas no Município de Araruna/PR encontra amparo na Lei Complementar nº 123/2006 e na legislação municipal, estando devidamente motivada pelas peculiaridades do objeto e pelos objetivos da política pública municipal de compras locais.

A medida não objetiva criar reserva de mercado ou afastar arbitrariamente potenciais fornecedores, mas utilizar, de forma planejada e justificada, os instrumentos legalmente previstos para fortalecer os pequenos negócios locais, fomentar o desenvolvimento socioeconômico municipal e, simultaneamente, assegurar maior eficiência logística e qualidade no fornecimento de produtos alimentícios perecíveis, preservando-se os princípios da competitividade, economicidade, eficiência, proporcionalidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

3 – DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição destina-se a garantir o fornecimento regular de proteína animal para o preparo das refeições servidas pelas unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Assistência Social, sendo essas secretarias que possuem, atividades de caráter essenciais e continuados, cuja interrupção comprometeria diretamente a prestação do serviço público e a segurança alimentar e nutricional do público atendido.

3.2. As carnes e produtos cárneos são insumos de alto valor nutricional e de consumo diário, cuja ausência não pode ser suprida por substituição improvisada sem prejuízo do valor nutricional das refeições e do cumprimento dos cardápios elaborados por profissional habilitado.

3.3. Trata-se de gêneros alimentícios perecíveis, de consumo contínuo e demanda variável ao longo do ano letivo e do exercício, o que inviabiliza a aquisição integral de uma só vez, tanto pela ausência de capacidade de armazenamento em cadeia de frio quanto pelo risco de perda do produto. A contratação, portanto, deve ser estruturada para permitir entregas parceladas conforme a necessidade efetiva.

3.4. Os quantitativos foram dimensionados a partir do histórico de consumo das unidades atendidas e da projeção de demanda para o período de vigência da Ata, conforme Documento de Formalização da Demanda que instrui o processo.

3.5. A contratação encontra respaldo, entre outros dispositivos, nos seguintes:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

- arts. 6º e 196 da Constituição Federal, que asseguram a alimentação e a saúde como direitos sociais;
- Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que institui as normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública;
- Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que estabelecem a obrigatoriedade da prévia inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 – RIISPOA, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que organizam o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, no qual se insere o SISBI-POA;
- Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, quanto à adequação e à segurança do produto fornecido;
- Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, quanto ao tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte.

4 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A solução consiste na seleção de fornecedores, por licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, para registro de preços de carnes e produtos cárneos, com entregas parceladas mediante Ordem de Fornecimento emitida conforme a demanda das unidades.

4.2. Adota-se o Sistema de Registro de Preços por se enquadrar a hipótese nos incisos I e II do art. 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021: contratações frequentes, com entregas parceladas e quantitativo não previsível com exatidão no momento da licitação. O SRP evita a imobilização antecipada de recursos, dispensa a aquisição de quantidades que a Administração não tem como estocar e permite ajustar o fornecimento ao consumo real.

4.3. O julgamento por item, e não por lote ou de forma global, decorre do dever de parcelamento do art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021. Os itens são autônomos entre si, comercializados isoladamente no mercado e não guardam interdependência técnica: um fornecedor especializado em carne bovina pode não operar com aves ou embutidos, e vice-versa. O parcelamento amplia a disputa, permite a participação de fornecedores de menor porte e tende a produzir preço final mais vantajoso, sem perda de economia de escala relevante.

4.4. Sob a ótica do ciclo de vida, trata-se de produtos de consumo imediato, sem custo de manutenção, descarte especial ou obsolescência. O custo total da contratação corresponde, essencialmente, ao preço de aquisição, sendo os custos indiretos concentrados na conservação sob refrigeração até o consumo, encargo do Município, e no transporte em cadeia de frio, encargo da Contratada.

4.5. Não se identificou solução alternativa capaz de atender à necessidade: a produção própria de proteína animal não integra as competências do Município, e a aquisição no varejo, item a item, sem procedimento licitatório, é vedada e economicamente desvantajosa.

5 – DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 – Da inspeção sanitária oficial dos produtos de origem animal

5.1.1. Para todos os produtos de origem animal, a empresa fornecedora deverá apresentar produtos provenientes de estabelecimento regularmente registrado no Serviço de Inspeção competente, com identificação do respectivo selo oficial de inspeção, podendo ser SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou, quando aplicável, SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de



Produtos de Origem Animal), observadas as respectivas áreas de comercialização e a legislação vigente.

5.1.2. Os produtos deverão ser entregues devidamente rotulados, embalados e identificados, contendo as informações obrigatórias previstas na legislação sanitária e de inspeção de produtos de origem animal, incluindo, quando aplicável, identificação do estabelecimento produtor, número de registro, lote, data de fabricação, prazo de validade e condições de conservação.

5.1.3. O selo de inspeção deverá estar apostado de forma legível e indelével na embalagem de cada produto, sendo recusado, no ato do recebimento, todo produto que não o apresente ou cujo selo esteja ilegível, adulterado ou pertencente a estabelecimento com registro suspenso ou cancelado.

5.1.4. A área de comercialização autorizada por cada serviço de inspeção deverá ser estritamente observada, na seguinte conformidade:

- SIM – Serviço de Inspeção Municipal: autoriza a comercialização exclusivamente nos limites territoriais do município que concedeu o registro; somente será aceito quando o estabelecimento produtor estiver sediado no próprio Município de Araruna-PR;
- SIE – Serviço de Inspeção Estadual: autoriza a comercialização nos limites do respectivo Estado; somente será aceito quando o estabelecimento produtor estiver sediado no Estado do Paraná;
- SIF – Serviço de Inspeção Federal: autoriza a comercialização em todo o território nacional, sem restrição territorial;
- SISBI-POA: por força do reconhecimento de equivalência no âmbito do SUASA, autoriza a comercialização em todo o território nacional dos produtos oriundos de estabelecimentos com SIM ou SIE aderentes ao sistema, hipótese em que deverá ser comprovada a adesão vigente.

5.1.5. Tratando-se de produto alimentício de origem animal elaborado de forma artesanal, admite-se ainda o Selo ARTE, nos termos da Lei nº 1.283/1950, com a redação dada pela Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018, e da respectiva regulamentação, observadas as condições ali estabelecidas.

5.1.6. A exigência de inspeção recai sobre o estabelecimento produtor ou beneficiador do produto. Quando a licitante atuar como distribuidora ou comerciante, deverá comprovar a regularidade sanitária do próprio estabelecimento perante a Vigilância Sanitária local, sem prejuízo da comprovação de que os produtos ofertados provêm de estabelecimento inspecionado, na forma dos itens anteriores.

5.2 – Da justificativa para a exigência de inspeção sanitária oficial

5.2.1. A exigência do selo de inspeção não constitui condição criada pela Administração por conveniência, mas a reprodução de imposição legal. O art. 1º da Lei nº 1.283/1950 determina a prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, e a Lei nº 7.889/1989 distribui essa competência entre as esferas federal, estadual e municipal. O Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) veda o funcionamento de estabelecimento que industrialize ou beneficie produtos de origem animal sem prévio registro ou relacionamento no serviço de inspeção competente. Vale dizer: produto de origem animal sem inspeção oficial não pode ser legalmente comercializado, de modo que a cláusula não restringe o universo de fornecedores — apenas afasta os que já estariam impedidos de operar.

5.2.2. A Administração responde pela segurança do alimento que serve. O público atendido pelas unidades municipais é composto, em parcela significativa, por pessoas em situação de maior vulnerabilidade biológica — crianças, gestantes, idosos e pessoas em acompanhamento de saúde —, para quem um episódio de doença transmitida por alimento apresenta gravidade potencialmente muito superior à da população em geral.



5.2.3. A inspeção oficial é o único mecanismo que assegura, de forma verificável, o controle sobre a origem do animal abatido, as condições higiênico-sanitárias do abate e do processamento, a ausência de zoonoses de notificação obrigatória — como brucelose, tuberculose bovina, cisticercose e triquinelose —, o controle de temperatura ao longo da cadeia e a identificação do lote. Este último elemento é decisivo: sem número de lote e sem estabelecimento produtor identificado, é materialmente impossível realizar o recolhimento do produto e a investigação epidemiológica diante de um surto, o que transferiria à Administração um risco que a lei não lhe impõe suportar.

5.2.4. A Lei nº 14.133/2021 ampara expressamente a exigência. O art. 40, § 1º, inciso I, impõe a especificação suficiente do objeto; o art. 42 admite a comprovação da qualidade do produto por meio de registro, certificado ou laudo emitido por instituição oficial competente; e o art. 62, inciso II, combinado com o art. 67, autoriza a exigência de documentação que demonstre a aptidão técnica e regular do fornecedor. No mesmo sentido, os arts. 8º e 12 do Código de Defesa do Consumidor vedam a colocação no mercado de produto que apresente risco à saúde.

5.2.5. A aceitação simultânea de SIM, SIE, SIF e SISBI-POA — em vez da exigência de um único selo — é justamente o que preserva a competitividade do certame. Exigir exclusivamente o SIF eliminaria da disputa agroindústrias locais e regionais regularmente inspecionadas, com evidente prejuízo à economia local e sem qualquer ganho sanitário correspondente, já que todos os serviços de inspeção operam sob os mesmos parâmetros do RIISPOA. Exigir apenas o SIM, por sua vez, excluiria fornecedores de maior porte. A solução adotada — aceitar qualquer serviço de inspeção oficial, observada a respectiva área de comercialização — é a que concilia a segurança alimentar com o princípio da ampla competitividade, em atenção ao art. 9º, inciso I, e ao art. 11, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

5.2.6. Registra-se, por fim, que a exigência é impessoal e não direciona a contratação: atende-a qualquer estabelecimento regularmente inspecionado, de qualquer porte ou localidade, desde que respeitada a área geográfica de comercialização autorizada pelo respectivo selo.

5.3 – Da rotulagem, embalagem e prazo de validade

5.3.1. Os produtos deverão ser entregues em embalagens primárias íntegras, atóxicas, próprias para contato com alimentos, isentas de perfurações, amassados, estufamento ou sinais de violação, e em embalagens secundárias que assegurem a proteção durante o transporte e o armazenamento.

5.3.2. O rótulo deverá conter, no mínimo: denominação de venda do produto; identificação e endereço do estabelecimento produtor; número de registro do produto e do estabelecimento no serviço de inspeção competente, acompanhado do respectivo carimbo oficial; lista de ingredientes; informação nutricional; peso líquido; número do lote; data de fabricação; prazo de validade; e condições de conservação e armazenamento.

5.3.3. No momento da entrega, os produtos deverão apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total ainda por decorrer, salvo prazo específico mais rigoroso fixado na descrição do item.

5.3.4. Não serão aceitos produtos com rótulo em desacordo com a legislação, com informações rasuradas, sobrepostas por etiquetas ou ilegíveis.

5.4 – Do transporte e da cadeia de frio

5.4.1. O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, higienizado, dotado de sistema de refrigeração adequado e de uso exclusivo para gêneros alimentícios, licenciado pela Vigilância Sanitária competente, cabendo à Contratada apresentar, quando solicitada, o respectivo laudo ou certificado de vistoria vigente.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

5.4.2. Deverão ser observadas as seguintes temperaturas no momento da entrega: produtos resfriados, de 0 °C a 4 °C; produtos congelados, iguais ou inferiores a -12 °C; embutidos e frios resfriados, de 0 °C a 6 °C, salvo indicação mais restritiva do fabricante constante do rótulo.

5.4.3. A temperatura será aferida por termômetro no ato do recebimento, na presença do entregador, e o produto fora dos parâmetros será integralmente recusado, independentemente do estado aparente.

5.5 – Das amostras

5.5.1. A critério da Administração, poderá ser exigida a apresentação de amostra do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar em cada item, no prazo de até 3 (três) dias úteis contados da convocação, para verificação da conformidade com as especificações e com os requisitos sanitários deste Termo de Referência.

5.5.2. As amostras serão avaliadas por comissão designada, com participação de nutricionista responsável técnico, quanto a características sensoriais, rendimento, rotulagem, embalagem e presença do selo de inspeção, lavrando-se parecer motivado.

5.5.3. A não apresentação no prazo ou a reprovação motivada da amostra ensejará a desclassificação da proposta para o item correspondente, convocando-se o licitante subsequente na ordem de classificação.

5.6 – Da subcontratação e da garantia contratual

5.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto, em razão da necessidade de vínculo direto entre a Administração e o fornecedor responsável pela cadeia sanitária do produto, sendo facultado ao fornecedor valer-se de transportador contratado, desde que atendidos os requisitos do item 5.4.

5.6.2. Não será exigida garantia contratual, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando que o pagamento é efetuado após a entrega e o recebimento definitivo de cada parcela, inexistindo antecipação de recursos.

5.7 – Das obrigações da Contratada

- entregar os produtos no prazo, no local, nas quantidades e nas condições sanitárias estabelecidas, exclusivamente por meio de veículo apropriado e em cadeia de frio;
- fornecer produtos provenientes de estabelecimento regularmente inspecionado, mantendo vigentes, durante toda a execução, os registros e licenças sanitárias que embasaram a contratação, e comunicando imediatamente ao Município qualquer suspensão, cancelamento ou alteração;
- substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus adicional, todo produto recusado no recebimento ou que apresente desconformidade posteriormente constatada dentro do prazo de validade;
- responder integralmente por eventual dano à saúde decorrente de produto por ela fornecido, bem como pelos danos causados ao Município ou a terceiros na execução do objeto;
- manter, durante toda a vigência da Ata e do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- prestar, no prazo assinalado, os esclarecimentos solicitados pela fiscalização, inclusive quanto à origem e à rastreabilidade dos lotes entregues.

5.8 – Das obrigações do Contratante

- emitir a Ordem de Fornecimento com antecedência compatível com o prazo de entrega e indicar os locais de recebimento;
- disponibilizar local adequado e pessoal para a conferência e o recebimento dos produtos, inclusive termômetro aferido;



- receber o objeto provisória e definitivamente, na forma do item 6.3;
- efetuar o pagamento nas condições e nos prazos pactuados;
- acompanhar e fiscalizar a execução, comunicando à Contratada as irregularidades constatadas e aplicando, quando cabíveis, as sanções previstas.

6 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 – Do prazo, da frequência e do local de entrega

6.1.1. As entregas serão parceladas e realizadas mediante Ordem de Fornecimento, emitida pelo Departamento de Compras, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis contados do seu recebimento.

6.1.2. As entregas ocorrerão em dias úteis, no horário de expediente das unidades indicadas na Ordem de Fornecimento, nos endereços informados pelo Município, situados no território do Município de Araruna-PR.

6.1.3. Todos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem e conservação até a efetiva entrega correm por conta exclusiva da Contratada.

6.1.4. Em situações emergenciais devidamente justificadas, o Município poderá solicitar entrega em prazo reduzido, mediante prévio ajuste com a Contratada.

6.2 – Da vigência

6.2.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 06 (seis) meses, contado da data de sua assinatura, prorrogável por igual período mediante comprovação de que as condições e os preços registrados permanecem vantajosos, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

6.2.2. Os contratos decorrentes da Ata observarão o prazo de vigência neles fixado, podendo o instrumento contratual ser substituído por Nota de Empenho acompanhada de Ordem de Fornecimento, na forma do art. 95, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

6.2.3. A adesão de órgãos e entidades não participantes à Ata observará os limites e as condições do art. 86 da Lei nº 14.133/2021 e do regulamento municipal, condicionada à prévia anuência do órgão gerenciador e à demonstração de vantajosidade.

6.3 – Do recebimento do objeto

6.3.1. O recebimento provisório dar-se-á no ato da entrega, mediante conferência quantitativa, verificação de integridade das embalagens, aferição de temperatura e conferência do selo de inspeção, do lote e do prazo de validade.

6.3.2. O recebimento definitivo dar-se-á em até 2 (dois) dias úteis, após a verificação da conformidade qualitativa e sanitária do produto com as especificações deste Termo de Referência.

6.3.3. Serão recusados, no todo ou em parte, os produtos que apresentarem qualquer das seguintes condições:

- ausência, ilegibilidade ou irregularidade do selo oficial de inspeção;
- temperatura fora dos parâmetros do item 5.4.2 ou sinais de descongelamento e recongelamento;
- embalagem violada, perfurada, estufada ou com acúmulo de líquido exsudado em volume anormal;
- prazo de validade inferior ao exigido no item 5.3.3;
- alterações de cor, odor, textura ou aspecto incompatíveis com o produto;
- presença de sujidades, corpos estranhos, parasitas ou sinais de deterioração;
- divergência entre o produto entregue e a especificação do item ou a amostra aprovada.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

6.3.4. A recusa será formalizada em termo próprio, e a substituição deverá ocorrer no prazo do item 5.7, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.3.5. O recebimento, provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade e pela segurança do produto dentro do respectivo prazo de validade.

7 – DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

7.1. A execução da Ata e dos contratos dela decorrentes será acompanhada e fiscalizada por agentes formalmente designados por portaria, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, observada a segregação de funções prevista no art. 7º, § 1º, do mesmo diploma, de modo que a gestão e a fiscalização não recaiam sobre a autoridade responsável pela ordenação da despesa.

7.2. Serão designados os seguintes servidores:

Fernando Carlos da Silva; Nathalia Aparecida da Silva França Stadnicki; Leonardo Henrique Batista de Limas para Gestores da Ata/Contrato, responsável pela coordenação administrativa;

Vera Lucia Lino Pereira Nogueira CPF: ***.064.849-**, Luana Wolfart Marega CPF: ***.991.959-** e Maristela Ribeiro dos Santos CPF: ***.465.349-** para Fiscais Técnicos, ao qual competirá a verificação sanitária e qualitativa dos produtos, preferencialmente nutricionista ou profissional com formação compatível; e Fiscal Administrativo, responsável pelo acompanhamento documental e da regularidade fiscal da Contratada.

7.3. A fiscalização poderá, a qualquer tempo, exigir a comprovação da origem dos lotes entregues, solicitar a realização de análises laboratoriais em amostra e requisitar cópia atualizada dos registros e licenças sanitárias da Contratada e do estabelecimento produtor.

7.4. As comunicações entre as partes serão feitas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitido o uso de mensagem eletrônica.

7.5. A fiscalização exercida pelo Município não reduz nem exclui a responsabilidade da Contratada pela integral execução do objeto.

8 – DOS CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo e do atesto da Nota Fiscal pela fiscalização, mediante ordem bancária em conta indicada pela Contratada, observada a ordem cronológica de que trata o art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. A Nota Fiscal deverá discriminar os itens, as quantidades efetivamente entregues e os respectivos preços unitários registrados, e vir acompanhada das certidões de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do Certificado de Regularidade do FGTS e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, todas vigentes.

8.3. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação, o documento será devolvido para regularização, reiniciando-se a contagem do prazo a partir da reapresentação, sem ônus para o Município.

8.4. O Município poderá deduzir dos pagamentos devidos os valores correspondentes a multas e indenizações aplicadas, assegurada a prévia manifestação da Contratada.

8.5. Serão efetuadas as retenções tributárias e previdenciárias cabíveis, ressalvado o tratamento favorecido às optantes pelo Simples Nacional, mediante comprovação documental.



8.6. Não haverá pagamento antecipado nem concessão de atualização monetária por atraso imputável à Contratada.

9 – DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR E DA HABILITAÇÃO

9.1. O fornecedor será selecionado por licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob o Sistema de Registro de Preços, com critério de julgamento de MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos dos arts. 6º, XLI, 29, 34 e 82 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e do regulamento municipal aplicável.

9.2. Os valores unitários constantes do item 1.3 constituem teto máximo de aceitabilidade, sendo desclassificada a proposta que os supere, ainda que o valor global ofertado seja inferior ao estimado.

9.3. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às especificações e aos requisitos sanitários deste Termo de Referência ou que se revelem manifestamente inexequíveis, na forma do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

9.4. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação.

9.5 – Do tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte

9.5.1. Todos os 21 (vinte e um) itens que compõem o objeto possuem valor estimado inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Em consequência, a participação em cada um deles é destinada exclusivamente a microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, adotando-se o entendimento de que, na licitação julgada por item, o limite legal incide sobre o valor de cada item, considerado autonomamente.

9.5.2. Não se aplica a cota reservada do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, por inexistir item de valor superior a R\$ 80.000,00.

9.5.3. Aplica-se a regularização tardia da documentação fiscal e trabalhista prevista nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.6 – Das exigências de habilitação

9.6.1. Habilitação jurídica:

- a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, e suas alterações ou consolidação;
- b) no caso de microempreendedor individual, Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;
- c) documentos de identificação dos representantes legais.

9.6.2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- a) prova de inscrição no CNPJ;
- b) certidão conjunta negativa de débitos relativos a tributos federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo as contribuições sociais;
- c) certidões de regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- d) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6.3. Qualificação econômico-financeira:

- a) certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

9.6.4. Qualificação técnica e sanitária:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

- a) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento anterior de carnes ou produtos cárneos compatível em características e quantidades com o objeto;
- b) Alvará ou Licença Sanitária vigente do estabelecimento da licitante, expedido pela Vigilância Sanitária competente;
- c) Alvará de localização e funcionamento vigente;
- d) comprovante de registro ou de relacionamento, vigente, do estabelecimento produtor dos produtos ofertados junto ao SIM, ao SIE, ao SIF ou ao SISBI-POA, conforme o caso, com indicação do respectivo número de registro; quando a licitante não for a produtora, a comprovação poderá ser feita por documento do estabelecimento produtor acompanhado de declaração de que os produtos ofertados dele provêm;
- e) no caso de produtos industrializados sujeitos a registro de rótulo, cópia do rótulo registrado ou da ficha técnica do produto, com indicação do número de registro no serviço de inspeção competente;
- f) declaração de que dispõe de veículo apropriado, licenciado pela Vigilância Sanitária, para o transporte de alimentos perecíveis sob refrigeração, cujo laudo ou certificado de vistoria será exigido da adjudicatária antes da primeira entrega.

9.6.5. Declarações exigidas:

- a) declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação e de inexistência de fato impeditivo;
- b) declaração de enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual;
- c) declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- d) declaração de conformidade sanitária, atestando que todos os produtos ofertados provêm de estabelecimento regularmente inspecionado e que serão entregues com o respectivo selo oficial e rotulagem em conformidade com a legislação vigente.

9.6.6. A documentação de habilitação será exigida do licitante melhor classificado em cada item, na forma do art. 63, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

9.6.7. Previamente à assinatura da Ata, serão consultados o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP e o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa do CNJ.

10 – DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor total máximo estimado da contratação é de R\$ 589.488,22, conforme o quadro do item 1.3.

10.2. A estimativa foi apurada mediante pesquisa de preços realizada na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, com aplicação subsidiária dos parâmetros da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, a partir de duas fontes: (i) preços praticados em contratações similares de outros entes públicos, obtidos em painel de preços de contratações públicas e nos portais de transparência dos respectivos órgãos, e (ii) proposta comercial formal obtida junto a fornecedor do ramo do objeto.

10.3. Adotou-se como critério a média aritmética simples dos preços válidos coletados para cada item, conforme relatório de cotação que integra os autos, tendo sido desconsiderados os valores inexecutáveis, inconsistentes ou excessivamente elevados, na forma do art. 23, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

10.4. Os preços de referência serão revistos antes da homologação, caso decorrido prazo superior a 180 (cento e oitenta) dias da data da pesquisa, dada a volatilidade característica do mercado de proteína animal.



10.5. Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos nas hipóteses do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021, mediante requerimento instruído com documentos que comprovem a alteração superveniente e imprevisível dos custos, observado o procedimento dos arts. 25 a 27 do regulamento municipal do Sistema de Registro de Preços.

10.6. Os preços serão fixos e irrevogáveis pelo prazo de vigência dessa contratação;

11 – DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária é dispensada na fase de licitação, nos termos do art. 82, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, sendo exigida apenas para a formalização de cada contrato ou instrumento equivalente decorrente da Ata.

12 – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa o licitante ou contratado que incorrer em qualquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

12.2. Sem prejuízo das demais cominações legais, ficará sujeito às sanções do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 — advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade —, dosadas conforme a natureza e a gravidade da conduta, os danos causados e a eventual reincidência.

12.3. A multa observará os seguintes percentuais:

- 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso na entrega, calculada sobre o valor da Ordem de Fornecimento em atraso, limitada a 10 (dez) dias, após o que poderá ser caracterizada a inexecução;
- 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não entregue ou entregue em desconformidade, em caso de inexecução parcial;
- 20% (vinte por cento) sobre o valor total da Ordem de Fornecimento, em caso de inexecução total, recusa injustificada em atendê-la ou recusa em assinar a Ata de Registro de Preços;
- 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela correspondente, sem prejuízo das demais sanções e da imediata comunicação à Vigilância Sanitária, na hipótese de entrega de produto sem selo oficial de inspeção, com selo adulterado ou proveniente de estabelecimento com registro suspenso ou cancelado.

12.4. A reincidência na entrega de produto recusado por motivo sanitário autoriza o cancelamento do registro do fornecedor na Ata, assegurada a prévia defesa.

12.5. A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, na forma dos arts. 157 e 158 da Lei nº 14.133/2021, e as multas poderão ser descontadas dos pagamentos devidos ou cobradas administrativa ou judicialmente.

13 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. Integram este Termo de Referência, independentemente de transcrição, o Documento de Formalização da Demanda, o relatório de pesquisa de preços e os demais documentos que instruem o processo administrativo.

13.2. Os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente à luz da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, da legislação sanitária e de inspeção de produtos de origem animal e dos regulamentos municipais aplicáveis.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARARUNA

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.359.760/0001-99

Rua Prefeito Hermes de Campos Teixeira, nº 390, CEP 87260-000

ARARUNA - PARANÁ

(44) 3110-1921

prefeito@araruna.pr.gov.br

www.araruna.pr.gov.br

13.3. As exigências sanitárias previstas neste instrumento deverão ser integralmente reproduzidas no edital, na Ata de Registro de Preços e no contrato ou instrumento equivalente dele decorrente.

Araruna-PR, 28 de Agosto de 2026.

Fernando Carlos da Silva
Secretario Municipal de Educação

Nathalia Aparecida da Silva França Stadnicki
Secretaria Municipal de Saúde

Leonardo Henrique Batista de Limas
Secretario Municipal de Assistência Social

Maristela Ribeiro Dos Santos
Nutricionista