



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 132/2026

REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE CARNE

Cambará, 11 de fevereiro de 2026



TERMO DE REFERÊNCIA INTRODUÇÃO

O Termo de Referência, também chamado de Projeto Básico, é o documento em que o requisitante esclarece aquilo que realmente precisa, trazendo a definição do objeto e os demais elementos necessários à sua perfeita contratação.

Em atenção aos princípios da eficiência e economicidade que regem a Administração Pública, somado à transparência que deve nortear as despesas custeadas com orçamento público, este TR foi elaborado levando em consideração o ETP.

O termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos, conforme art. 6º, inciso XXIII e Art. 40, §1º da Lei 14.133/2021:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

...

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

- a) definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação;*
- b) fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas;*
- c) descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;*
- d) requisitos da contratação;*
- e) modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento;*
- f) modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;*
- g) critérios de medição e de pagamento;*
- h) forma e critérios de seleção do fornecedor;*
- i) estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;*
- j) adequação orçamentária; e*

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

...

§ 1º O termo de referência deverá conter os elementos previstos no inciso XXIII do caput do art. 6º desta Lei, além das seguintes informações:

I - especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança;

II - indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso;

III - especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso.



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

a) DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO;

Definição do objeto: Registro de Preços para aquisição ode carnes.

UND	Descrição
KG	Músculo bovino moído, limpo, isento de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, gordura animal (máximo de 5%). Isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Resfriadas, a no máximo 4°C. Embalado em saco plástico transparente de polietileno, atóxico, não violado, lacrado por termo soldagem, e resistente ao transporte e ao armazenamento, acondicionados em embalagens de 1 kg. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: Nome do produto, peso líquido, identificação da origem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara.
KG	Músculo bovino, corte em cubos pequenos, limpos, isento de tecido adiposo aparente e tecido conjuntivo de revestimento, gordura animal (máximo de 5%). Isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Resfriada a no máximo 4°C. Embalado em saco plástico transparente de polietileno, atóxico, não violado, lacrado por termo soldagem, e resistente ao transporte e ao armazenamento, acondicionados em embalagens de 1 kg. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: Nome do produto, peso líquido, identificação da origem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara
KG	Coxão mole bovino de 1ª qualidade– carne bovina corte em bife , proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. Corte: coxão mole. gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido e individual (iqf), armazenados em temperatura igual ou inferior a – 18°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termosoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (corte em bife), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária . Peso líquido 1 kg.. validade mínima de 6 meses
KG	Patinho bovino de 1ª qualidade, corte em iscas , limpo, gordura animal



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

	<p>(máximo de 5%). Isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Resfriada a no máximo 4°C, Embalado em saco plástico transparente de polietileno, atóxico, não violado, lacrado por termo soldagem, resistente ao transporte e ao armazenamento, acondicionados em embalagens de 1 kg. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: Nome do produto, peso líquido, identificação da origem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara.</p>
KG	<p>Patinho bovino (corte em cubos) in natura: carne bovina proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. corte: patinho. gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (cms), aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração. , resfriada a no máximo 4°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (corte em cubos), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Peso líquido 1 kg. Validade mínima de 6 meses</p>
KG	<p>Acém bovino em peça, in natura: carne bovina proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. corte: peça. gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido e individual (iqf), armazenados em temperatura igual ou inferior a – 18°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (a peça), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Peso líquido 1 kg. Validade mínima de 6 meses</p>
KG	<p>Coxão Duro, bovino em peça, in natura: carne bovina proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. corte: peça. gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial,</p>



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

	<p>aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido e individual (iqf), armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (a peça), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Peso líquido 1 kg. Validade mínima de 6 meses.</p>
KG	<p>Lagarto, bovino em peça, in natura: carne bovina proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. corte: peça. gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido e individual (iqf), armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (a peça), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Peso líquido 1 kg. Validade mínima de 6 meses.</p>
KG	<p>Bisteca bovino com osso, de aproximadamente 100 grama, cortes fatiados in natura: carne bovina proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. corte: fatiados. gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (cm s), aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração. , resfriada a no máximo 4°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (corte em bife), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Peso líquido 1 kg. Validade mínima de 6 meses.</p>
KG	<p>Costela bovino (corte em pedaços pequeno) in natura: carne bovina proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o regulamento técnico para condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. corte: patinho. gordura animal (máximo de</p>



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

	<p>5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (cms), aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração. , resfriada a no máximo 4°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (corte em pedaços pequeno), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Peso líquido 1 kg. Validade mínima de 6 meses.</p>
KG	<p>Peito de frango sem osso, características: congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.</p>
KG	<p>Coxa e Sobre coxa de frango (sem dorso). Carnes de frango nos cortes coxa e sobrecoxa. A carne de frango deve ser proveniente de aves, sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -18°C (dezoito graus centígrados negativos ou inferior no centro da carne do frango). Comp. de água ou gelo não deverá ultrapassar 10%. (dez por cento). Saco de polietileno atóxico e resistente, transp. grampeado mecanicamente ou termossoldado. Embalagem de no mínimo de 1 kg. Atende todas as normas. Validade mínima de 6 meses</p>
KG	<p>Bisteca suína magra com osso, de aproximadamente 85grama, cortes fatiados, in natura, refrigerado limpo, isento de tecido adiposo e tecido conjuntivo aparente, resfriadas a no máximo 4°C. Embalado em saco plástico transparente de polietileno, atóxico, não violado, lacrado por termo soldagem, e resistente ao transporte e ao armazenamento, acondicionados em embalagens de 1 kg. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: Nome do produto, peso líquido, identificação da origem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara.</p>
KG	<p>Pernil suíno magro, corte em cubos pequenos, limpo, isento de tecido adiposo e tecido conjuntivo aparente, resfriadas a no máximo 4°C. Embalado em saco plástico transparente de polietileno, atóxico, não violado, lacrado por termo soldagem, e resistente ao transporte e ao armazenamento, acondicionados em embalagens de 1 kg. Deverá conter rótulo com as seguintes informações:</p>



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

	Nome do produto, peso líquido, identificação da origem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara.
KG	Costela suína magra, corte em cubos pequenos, limpo, isento de tecido adiposo e tecido conjuntivo aparente, resfriadas a no máximo 4°C. Embalado em saco plástico transparente de polietileno, atóxico, não violado, lacrado por termo soldagem, e resistente ao transporte e ao armazenamento, acondicionados em embalagens de 1 kg. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: Nome do produto, peso líquido, identificação da origem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara
KG	Bacon
PCT	Carne Seca 500g
KG	Linguiça Calabresa
PCT	Paio 370g
KG	Filé de tilápia de 1ª qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhas, porcionado em unidades de, em média, 100 g, congelados a -12 °c, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, contendo entre 800 g e 1 kg, devidamente selada com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência, registro no sif, sise ou sim. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação.
KG	Salsicha Hot Dog Congelada. As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1kg à 2kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.
PCT	Linguiça de Pernil Suíno: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (Porção de 50g); Carboidrato: 0g – 0,8g; Proteína: 7,1g – 7,5g; Gorduras Totais: 5,5g – 9g; Gorduras Saturadas: 1,8g – 4,6g; Gordura Trans: 0g; Fibra alimentar: 0g; Sódio: 416mg – 462mg; Não contém Glúten. Embalagem de 5kg.
KG	Pernil suíno, corte em iscas, limpo, isento de tecido adiposo e tecido conjuntivo aparente, resfriadas a no máximo 4°C. Embalado em saco plástico transparente de polietileno, atóxico, não violado, lacrado por termo soldagem, e resistente ao transporte e ao armazenamento, acondicionados em embalagens de 1 kg. Deverá conter rótulo com as seguintes informações: Nome do produto, peso líquido, identificação da origem. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara.
KG	Patinho bovino (corte em bife) in natura: carne bovina proveniente de gado sadio, manipulada sob rígidas condições de higiene de acordo com o



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

regulamento técnico para condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos. corte: patinho. gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%). isento: tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (cm s), aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração. , resfriada a no máximo 4°C, embalagem primária: deve ser saco de polietileno, atóxica, transparente e resistente, termossoldada com etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (corte em bife), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária. Peso líquido 1 kg. Validade mínima de 6 meses

Natureza do objeto:

- () SERVIÇO NÃO CONTÍNUO OU CONTRATADO POR ESCOPO (art. 6º, XVII)
() SERVIÇO TÉCNICO ESPECIALIZADO DE NATUREZA PREDOMINANTEMENTE INTELLECTUAL (art. 6º, XVIII)
() SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA (art. 6º, XV)
() SERVIÇO CONTÍNUO COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA (art. 6º, XVI)
(x) COMPRAS - MATERIAL DE CONSUMO (art. 6º, X)
() COMPRAS - MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (art. 6º, X)
() FORNECIMENTO CONTÍNUO – MATERIAL DE CONSUMO (art. 6º, XV)
() FORNECIMENTO CONTÍNUO - MATERIAL PERMANENTE / EQUIPAMENTO (art. 6º, XV)
() SERVIÇO DE ENGENHARIA (art. 6º, XXI)
() OBRA (art. 6º, XII)

Natureza comum ou especial do bem ou serviço:

- (x) COMUM (art. 6º, XIII e art. 6º, XXI, a)
() ESPECIAL (art. 6º, XIV e art. 6º, XXI, b)

Quantitativos:

UND	DESCRIÇÃO	SAÚDE	EDUCAÇÃO	CULTURA	SOCIAL	TOTAL
KG	Músculo bovino moído	1.100	2.500		200	3.800
KG	Músculo bovino, corte em cubos pequenos	0	2.000		100	2.100
KG	Coxão mole bovino de 1ª qualidade– carne bovina corte em bife	200	0		45	245
KG	Patinho bovino de 1ª qualidade, corte em iscas	450	200		40	690
KG	Patinho bovino (corte em bife)	0	0		40	40



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

KG	Patinho bovino (corte em cubos) in natura	200	0		40	240
KG	Acém bovino em peça, in natura:	100	0		50	150
KG	Coxão Duro, bovino em peça, in natura	100	0		15	115
KG	Lagarto, bovino em peça, in natura	100	0		40	140
KG	Bisteca bovino com osso	102	0		20	122
KG	Costela bovino (corte em pedaços pequeno) in natura	102	0		50	152
KG	Peito de frango sem osso	1500	2000	3	150	3653
KG	Coxa e Sobre coxa de frango	800	3000		80	3880
KG	Bisteca suína magra com osso	180	0		30	210
KG	Pernil suíno magro, corte em cubos	223	0		30	253
KG	Costela suína magra	318	0		20	338
KG	Linguiça de Pernil Suíno:	0	0		19	19
KG	Bacon	106	0		37	143
PCT	Carne Seca 500g	50	0		20	70
KG	Linguiça Calabresa	106	0		25	131
PCT	Paio - 370 GR	54	0		15	69
KG	Filé de tilápia de 1ª qualidade, limpo	200	200		50	450
KG	Salsicha Hot Dog Congelada	190	2000	8	160	2358
KG	Pernil suíno, corte em iscas	0	3000		15	3015

MEMORIAL DE CALCULO:

Secretaria Municipal de Educação:

A quantidade solicitada será suficiente para atender as demandas das Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil Municipais e Filantrópicos, considerando as quantidades de refeições abaixo:

- Escolas Municipal Maria Alice B A Forti: 02 refeições (manhã e tarde)
- Escola Municipal Maria Aparecida Paulina da Silva Furlan: 02 refeições (manhã e tarde)
- Escola Municipal Luiz Antonio Lorenzette: 02 refeições (manhã e tarde)
- Escola Municipal Caetano Vezozzo: 02 refeições (manhã e tarde)



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

- Escola Municipal Luiz Antonio Lorenzette: 02 refeições (manhã e tarde)
- Cmei Mundo Feliz: 04 refeições (manhã e tarde)
- Cmei Claudia Helena Negrão Batista: 04 refeições (manhã e tarde)
- Cmei Santa Rita: 04 refeições (manhã e tarde)
- Cei Bom Jesus: 04 refeições (manhã e tarde)
- Cei Caminho de Luz: 04 refeições (manhã e tarde)

UND	DESCRIÇÃO	ESCOLAS	CMEIS	TOTAL
KG	Músculo bovino moído	1800	700	2.500
KG	Músculo bovino, corte em cubos pequenos	1200	800	2.000
KG	Patinho bovino de 1ª qualidade, corte em iscas	100	100	200
KG	Peito de frango sem osso	1200	800	200
KG	Coxa e Sobre coxa de frango	1800	1200	3000
KG	Filé de tilápia de 1ª qualidade, limpo	100	100	200
KG	Salsicha Hot Dog Congelada	2000	0	2000
KG	Pernil suíno, corte em iscas	1800	1200	3000

Secretaria Municipal de Assistência Social:

UND	DESCRIÇÃO	CAAS	CRAS	CASA LAR	TOTAL
KG	Músculo bovino moído	100	50	50	200
KG	Músculo bovino, corte em cubos pequenos	50	25	25	100
KG	Coxão mole bovino de 1ª qualidade– carne bovina corte em bife	25	10	10	45
KG	Patinho bovino de 1ª qualidade, corte em iscas	20	10	10	40
KG	Patinho bovino (corte em bife)	20	10	10	40
KG	Patinho bovino (corte em cubos) in natura	20	10	10	40
KG	Acém bovino em peça, in natura:	25	10	15	50
KG	Coxão Duro, bovino em peça, in natura	5	5	5	15
KG	Lagarto, bovino em peça, in natura	20	10	10	40



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

KG	Bisteca bovino com osso	10	5	5	20
KG	Costela bovino (corte em pedaços pequeno) in natura	15	10	25	50
KG	Peito de frango sem osso	75	35	40	150
KG	Coxa e Sobre coxa de frango	40	20	20	80
KG	Bisteca suína magra com osso	15	5	10	30
KG	Pernil suíno magro, corte em cubos	15	5	10	30
KG	Costela suína magra	0	0	20	20
KG	Linguiça de Pernil Suíno:	7	5	7	19
KG	Bacon	15	7	15	37
PCT	Carne Seca 500g	10	5	5	20
KG	Linguiça Calabresa	15	5	5	25
PCT	Paio - 370 GR	15	5	5	15
KG	Filé de tilápia de 1ª qualidade, limpo	25	12	13	50
KG	Salsicha Hot Dog Congelada	80	40	40	160
KG	Pernil suíno, corte em iscas	5	5	5	15

Secretaria Municipal de Saúde:

Produtos necessários para confeccionar diariamente cardápio do café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia dos pacientes, acompanhantes e funcionários. São preparados para os pacientes dieta geral, dietas específicas para: diabéticos, hipertensos, cardíacos, nefropatas e por sonda nasogástrica, conforme necessidade.

Café da manhã: em média 07 – dieta geral, 05 – dieta modificada e em média 07 acompanhantes;

Almoço: em média 10 – dieta geral, 05 – dieta modificada, em média 07 acompanhantes e 29 funcionários plantonistas;

Lanche da tarde: em média 10 – dieta geral, 05 – dieta modificada, em média 07 acompanhantes e 29 funcionários plantonistas;

Jantar: em média 10 – dieta geral, 05 – dieta modificada, em média 07 acompanhantes e 12 funcionários plantonistas;

Ceia: em média 05 – dieta geral, 05 – dieta modificada, em média 04 acompanhantes e 12 funcionários plantonistas;

Também são atendidas, a campanha de vacinação, adequação das vacinas e campanha de vacinação da gripe, com em média, 70 lanches, sendo ofertado conforme a necessidade, em média 3 vezes por semana, sendo o lanche: pão com patê de frango com cenoura ralada e cheiro verde, e/ou hambúrguer natural com carne moída, alface,



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

tomate e cenoura ralada, e /ou pão com recheio de muçarela, apesuntado, tomate e alface, acompanhados de suco natural de fruta, por exemplo, laranja-pera, abacaxi, maracujá, limão, poncã, manga, mamão e/ou morango.

Além do já citado, são atendidos eventos das UBS (Unidades Básicas de Saúde): outubro rosa, novembro azul, grupo de gestante, grupos de riscos, onde são solicitados na média a seguinte quantidade de lanches, por evento:

- UBS São José: 80 lanches;
- UBS Ignez: 80 lanches;
- UBS Central: 80 lanches;
- UBS Centro: 140 lanches;
- UBS Santana: 160 lanches;
- UBS Estação: 80 lanches;

Também há a possibilidade de haver reuniões do Conselho de Saúde, sendo fornecidos lanche, café e suco natural.

Secretaria Municipal de Cultura:

UND	DESCRIÇÃO		TOTAL
KG	Peito de frango sem osso	Coffe break de eventos do Departamento de Cultura	3
KG	Salsicha Hot Dog Congelada	Lanche para apresentações dos alunos do Procuca e Projeto Sacola em fio.	8

Prazo do Contrato:

A presente Ata de Registro de Preços terá duração de 12 meses.

Prorrogação:

A presente contratação será realizada sem previsão de prorrogação.

b) FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS;

Secretaria Municipal de Educação



A Secretaria Municipal de Educação possui cinco Escolas, três Centros de Educação Infantil Municipais e dois Centros de Educação Infantil filantrópicos, dos quais é responsável por fornecer os Gêneros para alimentação.

De acordo com a Lei 11.947/09 entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar durante o ano letivo, independentemente de sua origem. O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

O consumo de proteínas de origem animal, provenientes dos produtos cárneos possuem a função de formação de células, fornecimento de energia, estruturação da célula, regulação de processo metabólico, transporte de substâncias, construção e reparação dos tecidos e músculos, defesa do organismo, na forma de anticorpos, produção de hormônios e neurotransmissores e este nutriente presente nos produtos cárneos é importante para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes. Os gêneros alimentícios (carnes) serão utilizados no preparo da alimentação escolar servida diariamente, durante os dias letivos, para alunos da Rede Municipal de Educação.

Desta forma se faz necessária a aquisição dos itens em questão para a manutenção dos serviços e das atividades desenvolvidas, de forma a garantir o atendimento aos alunos matriculados nas Instituições de Ensino deste Município.

Secretaria Municipal de Assistência Social

A participação da Secretaria Municipal de Assistência Social na abertura de licitação para aquisição de carnes justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade, a regularidade e a qualidade dos serviços socioassistenciais ofertados à população em situação de vulnerabilidade e risco social. As carnes constituem insumos alimentícios essenciais para a composição nutricional adequada das refeições e lanches fornecidos aos usuários dos serviços socioassistenciais.

Esses produtos são indispensáveis para o atendimento diário dos usuários dos Centros de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, bem como para o preparo das refeições destinadas à Casa Lar Aconchego, unidade de acolhimento institucional que funciona em regime integral, garantindo alimentação balanceada a crianças e



adolescentes sob medida de proteção, conforme as diretrizes de segurança alimentar e nutricional.

Além disso, as carnes são utilizadas em ações de acolhimento, integração e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, como oficinas socioeducativas, atividades coletivas, eventos institucionais, reuniões, conferências, comemorações de datas festivas e demais ações previstas na metodologia dos serviços tipificados pela Política Nacional de Assistência Social. Dessa forma, a aquisição desses itens mostra-se indispensável para assegurar a execução adequada das atividades, o atendimento das necessidades alimentares básicas dos usuários e a efetivação dos direitos socioassistenciais, em consonância com a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais, os princípios do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e as políticas de segurança alimentar e nutricional.

Secretaria Municipal de Saúde

Considerando que o Hospital Municipal de Cambará-PR fornece diariamente refeições aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, em especial a pacientes internados debilitados, os quais são acompanhados de forma contínua pela Divisão de Nutrição das unidades, onde são preparadas dietas gerais e dietas específicas, como para diabéticos, hipertensos, cardíacos, nefropatas, entre outras, conforme prescrição e necessidade individual;

Considerando que as carnes constituem insumo essencial para a elaboração de refeições nutricionalmente adequadas, sendo fonte indispensável de proteínas, ferro e demais nutrientes fundamentais à recuperação, manutenção da saúde e ao fortalecimento do estado clínico dos pacientes internados;

Considerando que são oferecidas refeições diárias aos servidores em escala de plantões de 12 horas, lotados no Pronto Socorro Municipal e no Hospital Municipal, compreendendo desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar, bem como complementações alimentares àqueles que permanecem em jornada superior a 12 horas, tendo em vista a necessidade de permanência contínua desses profissionais nas unidades de saúde para garantir a qualidade e a continuidade do atendimento à população;

Considerando, ainda, que são fornecidos lanches e refeições aos profissionais que atuam em campanhas de vacinação e em ações e eventos de saúde realizados pelas 07 (sete) Unidades Básicas de Saúde, tais como Outubro Rosa, Novembro Azul,



grupos de gestantes, grupos de risco, entre outras atividades que eventualmente se façam necessárias;

Diante do exposto, solicita-se a abertura de processo licitatório para aquisição de carnes, a fim de assegurar a continuidade dos serviços prestados, atender às necessidades nutricionais dos pacientes, servidores e profissionais envolvidos nas ações de saúde pública, bem como cumprir as diretrizes de segurança alimentar, nutricional e de qualidade na assistência à saúde.

Secretaria Municipal de Cultura

A Secretaria Municipal de Cultura justifica sua participação no processo licitatório para aquisição de carnes em razão da necessidade de utilização regular desses gêneros alimentícios no desenvolvimento de suas atividades institucionais.

As carnes são utilizadas no preparo de refeições e lanches servidos durante eventos culturais, apresentações artísticas, oficinas, festivais e demais ações promovidas pela Secretaria, destinando-se ao atendimento de artistas que se apresentam no município, alunos participantes do Programa Municipal de Cultura (PROCULTA), bem como em reuniões, capacitações e encontros institucionais realizados no âmbito da Secretaria.

A disponibilização desses alimentos contribui para o adequado acolhimento dos participantes, para a organização e a qualidade dos eventos e para a promoção de condições adequadas de alimentação, especialmente em atividades com maior duração ou que demandem permanência prolongada dos participantes, sendo compatível com as políticas públicas culturais desenvolvidas pelo Município.

Dessa forma, a participação da Secretaria Municipal de Cultura no referido processo licitatório mostra-se necessária e devidamente justificada, visando assegurar o regular funcionamento de suas atividades, o atendimento adequado às demandas decorrentes das ações culturais e a continuidade das iniciativas promovidas pela Secretaria.

c) DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO;

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes, devidamente inspecionados, embalados, acondicionados e transportados conforme as normas sanitárias vigentes, visando atender às necessidades contínuas



das unidades e setores da Administração Pública Municipal.

Os produtos deverão apresentar padrões adequados de qualidade, frescor, procedência comprovada e validade compatível com o consumo, em conformidade com a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais normas aplicáveis. A entrega deverá ocorrer de forma parcelada, conforme demanda, garantindo o abastecimento regular e evitando desperdícios.

A contratada será responsável por toda a logística de fornecimento, incluindo transporte em veículos apropriados, com controle de temperatura quando exigido, assegurando a integridade e a segurança dos produtos até o local de entrega indicado pela Administração.

Quanto às exigências relacionadas à manutenção e assistência técnica, destaca-se que não se aplicam ao objeto desta contratação, uma vez que se trata de fornecimento de bens de consumo imediato, não duráveis, que não demandam manutenção, suporte técnico ou serviços pós-fornecimento. Eventuais produtos entregues em desacordo com as especificações deverão ser substituídos pela contratada, sem ônus adicional para a Administração, dentro dos prazos estabelecidos contratualmente.

A solução apresentada mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, atendendo de forma eficiente às necessidades do ente público, com garantia de qualidade, segurança alimentar e regularidade no fornecimento.

d) REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO;

Subcontratação

() Sim (x) Não

A subcontratação não será autorizada em razão das características do objeto e da necessidade de garantir o controle direto sobre o fornecimento dos produtos. O fornecimento de carne exige rigor quanto à qualidade, à procedência, às condições de armazenamento, ao transporte e à entrega, tendo em vista tratar-se de produtos perecíveis, com prazos reduzidos de validade e que demandam cuidados específicos para preservação de suas características nutricionais e sanitárias.



A vedação da subcontratação visa assegurar que a empresa contratada seja integralmente responsável pela execução do objeto, permitindo à Administração exercer fiscalização direta e efetiva sobre todas as etapas do fornecimento, desde a seleção dos produtos até a entrega nos locais indicados, reduzindo riscos de falhas, atrasos, descontinuidade no abastecimento ou comprometimento da qualidade dos alimentos.

Além disso, a execução direta do objeto pela contratada facilita a rastreabilidade dos produtos fornecidos, o cumprimento das exigências sanitárias e a responsabilização em caso de inconformidades, o que é essencial para garantir a segurança alimentar dos usuários finais, especialmente crianças e demais públicos atendidos pelos serviços públicos.

Dessa forma, a não autorização da subcontratação mostra-se medida necessária e proporcional, alinhada ao interesse público, à eficiência administrativa e à garantia da qualidade e da continuidade do fornecimento de hortifrutigranjeiros.

Garantia

() Sim (x) Não

Amostras

() Sim (x) Não

e) MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO;

1. OBJETIVO DA EXECUÇÃO

Garantir a aquisição e o fornecimento de carne, para a Prefeitura Municipal de Cambará.

2. ETAPAS DA EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1. Início da Execução

- A execução do contrato terá início após a assinatura do instrumento contratual, a partir da emissão da respectiva **Nota de Empenho**.
- A contratada será comunicada formalmente sobre o início da execução e deverá providenciar os recursos logísticos necessários para o cumprimento das obrigações assumidas.

2.2. Entrega dos Produtos



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

- A entrega acontecerá na sede de cada Secretaria, Escolas Municipais, Cmeis, Departamento de Cultura ou Departamento de Assistência Social, a ser informado na Nota de Empenho, conforme endereços abaixo:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	RUA NOSSA SENHORA DO ROCCIO, 1000 – VILA SANTANA
DEPARTAMENTO DE CULTURA	AVENIDA BRASIL, 1982 - CENTRO
DEPARTAMENTO DE ASSISTENCIA SOCIAL	AVENIDA BRASIL, 1310
DEPARTAMENTO DE SAUDE (HOSPITAL MUNICIPAL)	AVENIDA BRASIL, 1326
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR LUIZ ANTONIO LORENZETTE	RUA MARECHAL DEODORO DA FONSECA ,1204, VILA SANTANA
ESCOLA MUNICIPAL CAETANO VEZOZZO	RUA DA COMUNIDADE - Nº 100, BAIRRO ROTARY
ESCOLA MUNICIPAL M ^a APARECIDA PAULINA DA S. FURLAN	TRAVESSA GUSTAVO NUNES DINIZ, 22, VILA RUBIN
ESCOLA MUNICIPAL MARIA ALICE B. AUGUSTO FORTI	RUA JOÃO MANOEL DOS SANTOS, 1014, CENTRO
ESCOLA MUNICIPAL IGNEZ PANICHI HAMZÉ	RUA JOAO MISCHIATE 985, BAIRRO IGNEZ PANICHI HAMZÉ
CMEI CLAUDIA HELENA NEGRÃO BATISTA	RUA PROJETADA A, S/N, IGNEZ PANICHI HAMZE
CMEI SANTA RITA DE CÁSSIA	RUA JOÃO MANOEL DOS SANTOS, CENTRO

- A contratada será comunicada formalmente sobre o início da execução e deverá providenciar os recursos necessários para o cumprimento das obrigações assumidas.

2.3. Recebimento e Verificação

- O recebimento provisório será feito por servidor designado, em um prazo de **1 (um)** dias útil, mediante conferência da quantidade, da integridade física, da validade (quando aplicável) e da conformidade com as especificações.
- Caso sejam constatadas irregularidades, a contratada será notificada para providenciar a substituição ou regularização no prazo máximo de **1 (um)** dia útil.



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

- O recebimento definitivo será formalizado no prazo máximo de **3 (três)** dias úteis, mediante atesto da conformidade e após a análise técnica, se necessária, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

2.4. Fiscalização e Acompanhamento

- A execução será fiscalizada por servidor designado como fiscal do contrato, com apoio de comissão ou equipe técnica, se necessário.
- Serão registrados os recebimentos, acompanhamentos, eventuais não conformidades e providências adotadas.

2.5. Encerramento da Execução

- A execução será considerada encerrada com a entrega integral dos itens solicitados, sem pendências, e após emissão do **Termo de Recebimento Definitivo**.
- A contratante elaborará relatório final da execução e arquivará o processo com os devidos comprovantes de entrega, notas fiscais, relatórios e registros de fiscalização.

3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

O objeto desta licitação será adquirido de forma fracionada, conforme solicitação do setor de compras.

Os produtos serão entregues nos locais relacionados abaixo, e em quantidades solicitadas pelo Departamento:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	RUA NOSSA SENHORA DO ROCCIO, 1000 – VILA SANTANA
DEPARTAMENTO DE CULTURA	AVENIDA BRASIL, 1982 - CENTRO
DEPARTAMENTO DE ASSISTENCIA SOCIAL	AVENIDA BRASIL, 1310
DEPARTAMENTO DE SAUDE (HOSPITAL MUNICIPAL)	AVENIDA BRASIL, 1326
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR LUIZ ANTONIO LORENZETTE	RUA MARECHAL DEODORO DA FONSECA, 1204, VILA SANTANA
ESCOLA MUNICIPAL CAETANO VEZOZZO	RUA DA COMUNIDADE - Nº 100, BAIRRO ROTARY



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

ESCOLA MUNICIPAL M ^a APARECIDA PAULINA DA S. FURLAN	TRAVESSA GUSTAVO NUNES DINIZ, 22, VILA RUBIN
ESCOLA MUNICIPAL MARIA ALICE B. AUGUSTO FORTI	RUA JOÃO MANOEL DOS SANTOS, 1014, CENTRO
ESCOLA MUNICIPAL IGNEZ PANICHI HAMZÉ	RUA JOAO MISCHIATE 985, BAIRRO IGNEZ PANICHI HAMZÉ
CMEI CLAUDIA HELENA NEGRÃO BATISTA	RUA PROJETADA A, S/N, IGNEZ PANICHI HAMZE
CMEI SANTA RITA DE CÁSSIA	RUA JOÃO MANOEL DOS SANTOS, CENTRO

O objeto desta licitação será adquirido de forma fracionada, conforme solicitação do setor de compras.

Os bens serão entregues em local a ser determinado no ato da solicitação e em quantidades solicitadas pelo Departamento.

Fica a CONTRATADA obrigada a entregar os produtos solicitados em um prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

Podendo ter pedidos realizados diariamente uma vez se tratar de produtos perecíveis.

Os produtos entregues pela CONTRATADA deverão ser frescos e com boa aparência.

A Administração poderá recusar o pedido tendo a aparência do produto entregue duvidosa.

A Nota Fiscal deverá conter o nº do empenho, e deverá anexar uma cópia deste documento junto a NF para conferência do Setor de Compras.

Não será aceito entrega parcial referente ao mesmo empenho.

Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Administração Pública obrigar-se-á:



- a) Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da presente contratação, consoante estabelece a Lei Federal nº 14.133/21; e demais normas deste edital;
- b) Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- c) Notificar a CONTRATADA, imediatamente, sobre as faltas e defeitos observados na execução do Contrato.
- d) Fiscalizar e acompanhar o recebimento do objeto desta licitação, através dos Responsáveis pela Fiscalização e Recebimento;
- e) Comunicar a CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do Contrato, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;
- f) Efetuar o pagamento na forma convencionada na cláusula do presente instrumento, dentro do prazo previsto, desde que atendidas às formalidades previstas.

5. DISPOSIÇÕES FINAIS

- A contratada está sujeita às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e no contrato, em caso de inadimplemento total ou parcial.

As partes comprometem-se a manter o diálogo e cooperação para assegurar o cumprimento das finalidades do contrato, com foco na eficiência, economicidade e atendimento ao interesse público.

6. JUSTIFICATIVA DO ÍNDICE DE REAJUSTAMENTO DO CONTRATO

Nos termos do art. 92, §§ 3º e 4º da Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre a possibilidade de reajuste contratual em razão da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, justifica-se a adoção do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) por ser índice oficial e público, com metodologia consolidada e ampla aceitação institucional e representar com maior fidelidade a variação de preços no varejo, especialmente de eletrodomésticos e produtos consumidos no dia a dia.

f) MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE;



1. Identificação do Contrato:

- Objeto: Aquisição de carne
- Número do Contrato: [número]
- Contratado: [nome da empresa contratada]
- Vigência: [data de início] a [data de término]

2. Equipe de Gestão e Fiscalização:

- Gestor do Contrato: Leandro Moreira dos Reis
- Fiscais Administrativos:
 - Mariana Ferreto Tironi – Educação
 - Thiago de Ataíde Orlandini – Cultura
 - Jair de Moraes Reis – Assistência Social
 - Maria Vilma Azarias - Saúde
- Designação formal: Portaria nº 445/2025

3. Mecanismo de Acompanhamento e Fiscalização:

Com base no art. 117 da Lei nº 14.133/2021, compete ao gestor e fiscais do contrato:

- Acompanhar a execução do contrato conforme os termos pactuados;
- Registrar ocorrências em livro ou sistema de gestão de contratos;
- Notificar a contratada em caso de irregularidades ou falhas na entrega dos produtos;
- Emitir relatório mensal de conformidade da execução;
- Em caso de irregularidades, o fiscal lavrará termo de ocorrência e notificará formalmente a contratada para correção imediata.
- Em caso de reincidência, poderá ser elaborado relatório circunstanciado para subsidiar a aplicação de penalidades previstas contratualmente.

4. Controle de Quantitativo e Entrega:

- O controle será feito com base no quantitativo solicitado, bem como no cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- A empresa deverá apresentar nota fiscal acompanhada da nota de empenho, certidões de regularidade fiscal, e demais documentos que possam vir a ser solicitados pela Contratante.

5. Registro e Comunicação:

- Será mantido um diário de ocorrências, com registros de conformidade, falhas, atrasos, recusas ou qualquer fato relevante relacionado à execução contratual.



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

- As comunicações com a contratada serão realizadas preferencialmente por e-mail institucional, podendo também ser utilizadas notificações formais por meio de ofício ou outro meio legalmente admitido.

g) CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega contra-apresentação da nota fiscal/fatura, acompanhada pelo empenho, devidamente atestada pelo contratante e obrigatoriamente acompanhada das certidões negativas (CND de INSS e CRF do FGTS e CNDT).

As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada, sendo que o prazo estabelecido no item anterior será reiniciado após a reapresentação.

Os produtos destinados à Secretaria de Assistência Social deverão ter a Nota Fiscal / Fatura emitida para FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – CNPJ: 12.334.190/0001-62, endereço: Rua Coronel Leôncio de Castro nº 751, Cambará – PR, CEP: 86390-000.

Os produtos destinados à Secretaria de Saúde deverão ter a Nota Fiscal / Fatura emitida para FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE – CNPJ. 09.335.385/0001-12 – Centro – CEP. 86.390-000 – Cambará – PR.

Os produtos destinados às demais Secretarias deverão ter a Nota Fiscal / Fatura deverá ser emitida para PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAMBARÁ – CNPJ. 75.442.756/0001-90, endereço: Avenida Brasil, nº 1229, Cambará – PR, CEP: 86390-000.

O contratado prestador de serviço e/ou fornecedor de bens deverá emitir a nota fiscal em observância às regras de retenção estabelecidas pela legislação tributária, devendo destacar o IR no documento fiscal conforme Instrução Normativa RFB n 1234/2012 e Decreto Municipal 2981/2022. Bem como deverá observar a legislação deste município referente ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza, quando for o caso.

Cabe ao contratado comprovar qualquer situação especial para não incidência, seja ela decorrente do enquadramento de imunidade, isenção ou qualquer forma, condição excepcional observada pela norma federal.

A não realização do destaque do IR na nota fiscal não impede que a retenção seja realizada, a qual se dará de acordo com os percentuais estabelecidos no Anexo I da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

No caso de atraso de pagamento pelo Contratante, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, os valores devidos 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.

h) FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR;



Em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, a contratação pretendida será realizada por meio de Pregão, na forma Presencial, considerando os princípios da economicidade, eficiência, competitividade e transparência.

Justificativa da Modalidade Escolhida

A modalidade de Pregão foi escolhida com base no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o objeto da licitação é comum e padronizado, permitindo a definição clara e objetiva de especificações.

A modalidade adotada será realizada na forma presencial, para atender ao PROGRAMA DE COMPRA PÚBLICA DENOMINADA COMPRA CAMBARÁ CONFORME DECRETO SOB Nº 2237/2018, LICITAÇÃO EXCLUSIVA LOCAL.

O município de Cambará possui o programa Compra Cambará, uma iniciativa voltada ao desenvolvimento econômico e social, que prioriza a participação de empresas sediadas no município em processos licitatórios exclusivos locais. Com o objetivo de garantir maior transparência e incentivar a participação dos pequenos negócios, opta-se pela realização das licitações locais na modalidade presencial, considerando os seguintes fatores:

Maior Transparência no Processo Licitatório: A modalidade presencial possibilita que os munícipes acompanhem as sessões de forma direta, sem a necessidade de cadastros ou acesso a plataformas eletrônicas. Essa facilidade:

- Permite a fiscalização em tempo real por parte da população interessada, proporcionando mais confiança no uso do programa de incentivos aos pequenos negócios.
- Torna o processo mais acessível a todos os cidadãos, independentemente de conhecimentos técnicos ou tecnológicos, ampliando o controle social sobre os gastos públicos.

Estímulo à Participação de Novos Fornecedores Locais: A realização das licitações de forma presencial incentiva pequenos empresários e novos participantes a conhecerem e se familiarizarem com os processos licitatórios. Essa proximidade com as sessões:



- Facilita o aprendizado sobre os procedimentos de uma licitação, contribuindo para o aumento do número de fornecedores locais habilitados.
- Reforça o compromisso do município em valorizar e apoiar o comércio e os serviços locais, gerando mais oportunidades para empresas de pequeno porte.

Adequação ao Propósito do Programa "Compra Cambará": A modalidade presencial é alinhada aos objetivos do programa, pois:

- Evidencia o incentivo às empresas locais, promovendo o fortalecimento da economia municipal.
- Garante que o processo seja compreendido e acompanhado de perto pelos empreendedores locais, que muitas vezes não têm acesso facilitado a plataformas eletrônicas ou experiência com licitações online.

Comparação com a Modalidade Eletrônica: Embora o processo eletrônico seja eficiente para ampliar a competitividade em licitações gerais, ele apresenta limitações quando aplicado a licitações exclusivas locais:

- Exige que interessados realizem cadastro em plataformas específicas, dificultando a fiscalização por parte de munícipes e pequenos empresários menos experientes.
- A fiscalização em tempo real depende de acesso prévio ao sistema eletrônico, enquanto na modalidade presencial qualquer cidadão pode acompanhar os lances e a condução da sessão sem restrições.

Conclusão: A escolha da modalidade presencial para licitações exclusivas locais no âmbito do programa Compra Cambará é justificada pela busca de maior transparência, incentivo à participação de novos fornecedores locais e alinhamento aos objetivos do programa de desenvolvimento econômico e social. Essa decisão reforça o compromisso do município com a valorização dos pequenos negócios locais e com a gestão pública participativa e transparente.

Do Procedimento Auxiliar Registro de Preço

(X) Sim () Não

A licitação para aquisição de carnes pelo Município será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), tendo em vista que os produtos atenderão de forma conjunta e contínua as demandas da Secretaria Municipal de Educação, da



Secretaria Municipal de Saúde, da Secretaria Municipal de Assistência Social e da Secretaria Municipal de Cultura, cujas necessidades apresentam variação quantitativa ao longo do exercício.

No âmbito da Secretaria de Educação, a quantidade de alunos atendidos sofre oscilações durante o ano letivo, seja por matrículas, transferências ou ajustes no calendário escolar, impactando diretamente o consumo de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

De igual forma, a Secretaria de Saúde apresenta variação na quantidade de pacientes e profissionais atendidos nas unidades de saúde, em razão de fatores sazonais, campanhas, demandas emergenciais e flutuações no atendimento da rede municipal, o que inviabiliza a definição prévia de quantitativos exatos.

A Secretaria de Assistência Social, por sua vez, possui demanda variável decorrente do atendimento a usuários de programas, serviços, projetos e ações socioassistenciais, que podem se intensificar em determinados períodos do ano, conforme políticas públicas, situações de vulnerabilidade social ou ações emergenciais.

Já a Secretaria de Cultura realiza eventos culturais, oficinas, apresentações artísticas e demais ações institucionais cuja quantidade, periodicidade e número de participantes variam ao longo do ano, impossibilitando a previsão exata do consumo de gêneros alimentícios necessários para apoio às atividades desenvolvidas.

Diante desse cenário, o Registro de Preços mostra-se a solução mais eficiente, pois permite a contratação conforme a necessidade real da Administração, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados, garantindo maior flexibilidade, economicidade e controle dos gastos públicos, em conformidade com os princípios da eficiência, do planejamento e do interesse público.

Cumprido ressaltar, ainda, que a aquisição dos produtos será realizada de forma fracionada, considerando que se trata de produto altamente perecível, o que evita desperdícios, perdas por vencimento e comprometimento da qualidade dos alimentos, assegurando o fornecimento de carnes sempre em condições adequadas para consumo.

Assim, a adoção da Ata de Registro de Preços revela-se tecnicamente adequada e administrativamente vantajosa, atendendo às necessidades variáveis das Secretarias demandantes e aos ditames da legislação vigente.

Tratamento diferenciado e simplificado para MEI/ME e EPP nos termos do art. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006?



() Sim () Não

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

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:

- () I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);
- () II - poderá, em relação aos processos licitatórios destinados à aquisição de obras e serviços, exigir dos licitantes a subcontratação de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- () III - deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

Critério de Julgamento

O critério de julgamento adotado será o de Menor Preço, conforme art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, sendo o critério mais adequado para a aquisição de bens/serviços comuns, assegurando a proposta mais vantajosa à administração.

Modo de Disputa:

Será adotado o modo de disputa aberto, nos termos do art. 56 da Lei nº 14.133/2021:

- Aberto: os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, promovendo a competitividade de forma contínua.

Documentos de Habilitação:



Quanto a Habilitação Jurídica:

- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial;

Quanto a Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Federal;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede do licitante;
- Prova de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS) com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- Prova de regularidade trabalhista, através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

Quanto à qualificação econômico-financeira:

- Certidão Negativa de Falência;

Justificativa:

A certidão negativa de falência é um documento que atesta a inexistência de pedidos de falência ou concordata em nome da empresa. Sua exigência no processo licitatório é fundamental, pois garante que a empresa não se encontra em situação de insolvência, o que poderia comprometer sua capacidade de cumprir com as obrigações contratuais. A regularidade financeira é um indicativo claro de que a empresa possui condições de honrar os compromissos assumidos, contribuindo para a segurança e a continuidade dos serviços a serem prestados à administração pública.

A exigência da certidão negativa de falência, ao ser a única condição de qualificação econômica e financeira requerida, contribui para a desburocratização do processo licitatório. Essa simplificação é especialmente benéfica para micro e pequenas empresas, que frequentemente enfrentam dificuldades em atender a exigências excessivas de documentação. Facilitar a participação desses fornecedores no certame



não apenas promove a concorrência, mas também amplia as oportunidades de negócios e a inclusão no mercado público.

A prática de exigir a certidão negativa de falência está em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021, que busca tornar os processos licitatórios mais transparentes, ágeis e acessíveis. O art. 24 da referida lei estabelece que a administração pública pode dispensar a exigência de documentação excessiva e opta por critérios que garantam a competitividade e a efetividade do processo. Nesse sentido, a certidão negativa de falência serve como um mecanismo eficaz de verificação da idoneidade econômica dos licitantes, sem onerar excessivamente o processo.

Portanto, a exigência da certidão negativa de falência como único documento para comprovação da qualificação econômica e financeira é justificada pela sua eficácia, simplicidade e adequação ao valor da licitação. Essa medida garante que somente empresas em situação regular participem do certame, assegurando a proteção dos interesses da administração pública e promovendo a segurança na execução do contrato. Além disso, a adoção dessa exigência contribui para a desburocratização do processo, ampliando a participação de fornecedores e fortalecendo a competitividade do mercado. Assim, a administração pública se posiciona de forma a garantir a eficiência e a qualidade na contratação de serviços, respeitando os princípios que regem a gestão pública.

A exigência da certidão negativa de falência e concordata no presente processo licitatório é uma medida essencial para assegurar a regularidade e a eficiência na execução do objeto contratual. Além de estar fundamentada legalmente, essa exigência protege o interesse público, resguarda o erário e contribui para a seleção de empresas idôneas e qualificadas.

Justificativa da Dispensa do Balanço Patrimonial:

A administração pública tem autonomia para dispensar exigências que possam restringir a competitividade, desde que o objeto do contrato não demande análise da capacidade econômico-financeira do licitante de forma aprofundada.

No presente caso, o objeto trata de serviços cuja execução não depende de elevado aporte financeiro inicial ou de garantia financeira significativa, sendo suficiente a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista e da qualificação técnica dos licitantes.



Viabilidade da Contratação:

A não exigência do balanço patrimonial visa ampliar a competitividade e facilitar a participação de microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme o disposto nos arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006, incentivando a economia local e regional, especialmente no âmbito do Programa Compra Cambará, que prioriza empresas sediadas no município.

Além disso, a exigência de balanço patrimonial poderia ser um entrave para pequenas empresas que, mesmo possuindo plenas condições de executar o objeto, não dispõem dessa documentação de forma completa ou atualizada, especialmente no contexto de licitações de menor complexidade técnica e financeira.

Avaliação do Objeto e dos Riscos:

O objeto da presente licitação não envolve riscos financeiros ou estruturais elevados, tampouco exige alta capacidade de investimento prévio, uma vez que o serviço será remunerado de forma parcelada conforme a entrega. Dessa forma, a análise econômico-financeira dos licitantes pode ser simplificada, dispensando a exigência do balanço patrimonial sem comprometer a segurança e a eficiência da contratação.

Impacto Positivo da Medida:

- a) Aumento da Competitividade: A não exigência permitirá maior participação de empresas, especialmente ME e EPP, promovendo condições mais vantajosas para a administração pública.
- b) Fomento à Economia Local: Facilitará a participação de empresas locais no certame, alinhando-se às diretrizes do programa de incentivo ao desenvolvimento econômico do município.
- c) Redução da Burocracia: A dispensa simplifica o processo licitatório, agilizando a análise documental e tornando o processo mais eficiente.

Com base nos fundamentos legais, na análise do objeto e nos benefícios que a medida proporcionará, conclui-se pela dispensa da exigência de balanço patrimonial no edital da presente licitação. Essa decisão não compromete a segurança da contratação,



ao mesmo tempo em que promove maior competitividade, eficiência e alinhamento com as políticas de incentivo à economia local.

Quanto à qualificação técnica:

- Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, compatível com o objeto da licitação, informando o produto entregue ou o serviço prestado.

Justificativa:

O atestado de capacidade técnica serve como um comprovante de que o licitante possui experiência prévia e competências adequadas para fornecer os bens que estão sendo contratados. Para o objeto em questão, que envolve a aquisição de carnes, a experiência no fornecimento de produtos alimentícios similares é crucial.

Um atestado emitido por um cliente anterior atesta que a empresa não apenas tem capacidade técnica e operacional, mas também cumpriu com êxito as obrigações contratuais, assegurando a qualidade dos produtos fornecidos, o atendimento às normas sanitárias, a regularidade nas entregas e a confiabilidade no fornecimento.

A exigência do atestado de capacidade técnica contribui para aumentar a transparência do processo licitatório, uma vez que permite à administração pública verificar a idoneidade e a competência dos licitantes. Isso ajuda a construir um ambiente de confiança, tanto entre os fornecedores quanto entre a administração e a sociedade. A credibilidade do processo licitatório é fundamental para o fortalecimento das instituições públicas e para a promoção de uma concorrência leal e justa.

Diante do exposto, a solicitação do atestado de capacidade técnica é um requisito indispensável para garantir que a administração pública contrate empresas que estejam verdadeiramente aptas a executar o objeto da licitação. Essa exigência assegura a escolha de fornecedores qualificados, minimiza riscos de execução, promove a transparência do processo e contribui para a melhoria contínua dos serviços prestados. Assim, a inclusão dessa exigência no edital fortalece não apenas o processo licitatório em si, mas também a gestão pública como um todo, resultando em serviços de qualidade que atendem efetivamente às necessidades da população.



Demais Documentos

- Declaração de habilitação;
- Declaração de que não emprega menor;
- Declaração de grau de parentesco;
- Declaração de que cumpre as reservas de cargo;

- **Alvará de funcionamento;**

Justificativa:

A exigência de Alvará de Funcionamento justifica-se por se tratar de documento que comprova a regularidade do estabelecimento perante o ente municipal competente, atestando que a empresa está legalmente autorizada a exercer atividade econômica.

- **Licença sanitária;**

Justificativa:

Considerando que o objeto envolve gêneros alimentícios perecíveis destinados à alimentação escolar, hospitalar e programas sociais, a Licença Sanitária é exigência indispensável.

Fundamentação: Lei nº 8.080/1990; Normas da Vigilância Sanitária; Competência sanitária municipal/estadual.

A exigência visa garantir que: O estabelecimento atende às boas práticas de manipulação; Está sujeito à fiscalização sanitária; Não haja risco à saúde pública

- **Registro no SIF/SIE/SIM do produto;**

Justificativa:

A exigência de que os produtos sejam provenientes de estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Oficial (SIF, SIE ou SIM) decorre de obrigação legal prevista na legislação sanitária de produtos de origem animal (Lei nº 1.283/1950 e Decreto nº 9.013/2017 – RIISPOA). Tal exigência não cria restrição nova, apenas determina o cumprimento da legislação já obrigatória para comercialização de



carnes.

i) ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO;

A pesquisa de preços que fundamenta a presente contratação foi realizada em conformidade com o art. 5º, incisos III e IV do Decreto Municipal nº 3.227/2023, que estabelece as diretrizes para a estimativa de preços no âmbito da Administração Pública do Município de Cambará.

Essa metodologia garante maior confiabilidade, atualidade e realismo na composição do preço estimado, atendendo aos princípios da economicidade, transparência, razoabilidade e vantajosidade da contratação pública, conforme exigido pela Lei nº 14.133/2021 e pela regulamentação municipal vigente.

Dessa forma, a estimativa de preços adotada no presente processo utilizou-se da pesquisa direta com fornecedores e de outras fontes complementares.

Houve a utilização de fontes variadas de pesquisa (ex: cotação direta, nota fiscal, etc.)

() Sim () Não

A pesquisa de preços que fundamenta a presente contratação, foi realizada diretamente junto a fornecedores sediados no Município, bem como por consulta ao banco de preços público, com o objetivo de verificar a compatibilidade dos valores praticados com os preços adotados por outros órgãos da Administração Pública em contratações de objeto semelhante.

Os fornecedores consultados foram selecionados com base em sua participação em outros processos desta Administração, além de estarem formalmente constituídas e tecnicamente habilitadas para a execução do objeto.

Ressalta-se que foram solicitadas cotações via email, conforme documentos anexos ao processos, para os seguintes fornecedores:

EMPRESA	EMAIL	FORNECEU
---------	-------	----------



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

		COTAÇÃO?
MERCADO BANDEIRA VERDE	fg.augusto@bol.com.br	NÃO
MERCADO PÉROLA	mercadooperola85@gmail.com	SIM
MERCADO FACHINELLI	mercadofachinelli@yahoo.com.br	SIM
MERCADO DO LICÃO	mercadodolicao@gmail.com.br	SIM
MARCELO HENRIQUE MARCUSSO	mhmarcusso@hotmail.com	SIM

Além disso, com vistas a assegurar ainda mais a vantajosidade da contratação, foi realizada consulta ao banco de preços, visando verificar os valores praticados por outros entes públicos para objetos de mesma natureza. A análise comparativa demonstrou que os preços obtidos estão dentro do valor praticada por outros órgãos públicos, o que reforça a economicidade e a adequação da escolha.

Dessa forma, a realização da cotação com fornecedores previamente conhecidos e a verificação de valores em banco de preços garantem transparência, eficiência e legalidade ao procedimento, além de assegurar que a Administração está contratando pelo menor preço compatível com o mercado, promovendo a melhor relação custo-benefício em atendimento ao interesse público.

Em atenção ao artigo 6º do Decreto Municipal nº 3.227/2023, foram desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, em relação aos valores praticados pela Administração Pública em contratações similares.

Para fins de fundamentação, destaca-se que, conforme entendimento do Tribunal de Contas da União, a definição de preços inexequíveis ou excessivamente elevados deve observar critérios objetivos a partir da própria amostra da pesquisa de preços, mediante ordenação numérica dos valores coletados e exclusão daqueles que destoem significativamente dos demais.

Nesse sentido, partindo da analogia do disposto no § 4º do art. 59 da Lei nº 14.133/2021, adota-se a seguinte metodologia:

- a) Valores inexequíveis: serão considerados inexequíveis aqueles que, comparados à média aritmética dos demais valores coletados, resultarem inferiores a 75% dessa média.
- b) Valores excessivamente elevados: em raciocínio análogo, serão considerados



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

excessivamente elevados aqueles que superarem em 25% a média dos demais preços obtidos na pesquisa.

Desta forma, foram realizados os cálculos conforme os critérios mencionados acima e a título de exemplo, o item “Bisteca bovino com osso”, cujos preços obtidos na pesquisa foram R\$ 48,90; R\$ 39,99; R\$ 49,90, R\$ 43,90 e R\$ 33,79.

Para o cálculo do valor de R\$ 33,79:

- Cálculo da média dos demais valores:
 - Soma dos outros preços: R\$ 48,90 + R\$ 39,99 + R\$ 49,90+ R\$ 43,90 = R\$ 182,68;
 - Divisão pela quantidade de preços (4): R\$ 182,68/4: 45,67
- Cálculo do percentual em relação à média:
 - Divisão do preço pela média: R\$ 33,79 / R\$ 45,67= 0,74
 - Multiplicação por 100: 0,74*100 = 74%

Desta forma, tem-se que:

- R\$ 33,79 é inexequível.

Replicando o mesmo cálculo para todos os itens cotados, chegaram-se aos seguintes valores:

	Valores inexequíveis
	Valores excessivamente elevados

DESCRIÇÃO	QUANT	Pesquisa A	Pesquisa B	Pesquisa C	Pesquisa D	Pesquisa E	Valor Médio	Valor Total
Músculo bovino moído	3.800	41,99	39,99	44,99	38,90	39,90	41,15	R\$ 156.370,00
Músculo bovino, corte em cubos pequenos	2.100	41,99	39,99	44,99	38,90	43,13	41,80	R\$ 87.780,00
Coxão mole bovino de 1ª qualidade– carne bovina corte em bife	245	48,90	47,99	49,90	45,90	43,85	47,31	R\$ 11.590,95
Patinho bovino de 1ª qualidade, corte em iscas	690	48,90	47,99	49,90	44,90	43,65	47,07	R\$ 32.478,30
Patinho bovino (corte em bife)	40	48,90	47,99	49,90	44,90	45,49	47,44	R\$ 1.897,60



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

Patinho bovino (corte em cubos) in natura	240	48,90	47,99	49,99	44,90	45,87	47,53	R\$ 11.407,20
Acém bovino em peça, in natura:	150	39,99	39,99	40,90	38,90	40,63	40,10	R\$ 6.015,00
Coxão Duro, bovino em peça, in natura	115	48,90	46,99	49,90	43,90	44,54	46,85	R\$ 5.387,75
Lagarto, bovino em peça, in natura	140	49,90	47,99	51,90	43,90	44,85	47,71	R\$ 6.679,40
Bisteca bovino com osso	122	48,90	39,99	49,90	43,90	33,79	45,67	R\$ 5.571,74
Costela bovino (corte em pedaços pequeno) in natura	152	39,90	33,99	40,90	28,90	30,78	34,89	R\$ 5.303,28
Peito de frango sem osso	3653	28,90	24,99	29,90	23,90	27,09	26,96	R\$ 98.484,88
Coxa e Sobre coxa de frango	3880	14,50	12,99	15,50	17,90	17,40	15,66	R\$ 60.760,80
Bisteca suína magra com osso	210	29,99	21,99	31,99	25,90	25,48	27,07	R\$ 5.684,70
Pernil suíno magro, corte em cubos	253	32,90	23,99	33,90	24,90	27,91	28,72	R\$ 7.266,16
Costela suína magra	338	36,90	25,99	37,90	29,90	31,18	32,37	R\$ 10.941,06
Linguiça de Pernil Suíno	19	132,00	127,99	134,00	150,00	25,87	131,33	R\$ 2.495,27
Bacon	143	46,00	44,99	47,90	44,90	43,33	45,42	R\$ 6.495,06
Carne Seca 500g	70	33,00	35,00	34,00	30,00	32,16	32,83	R\$ 2.298,10
Linguiça Calabresa	131	29,90	29,99	31,90	39,00	30,63	30,61	R\$ 4.009,91
Paio - 370 GR	69	39,90	29,99	40,90		39,10	37,47	R\$ 2.585,43
Filé de tilápia de 1ª qualidade, limpo	450	86,90	69,99	89,90	55,00	56,50	69,99	R\$ 31.495,50
Salsicha Hot Dog Congelada	2358	16,99	15,99	17,99	14,90	17,50	16,67	R\$ 39.307,86
Pernil suíno, corte em iscas	3015	33,99	24,99	34,99	24,90	29,45	29,66	R\$ 89.424,90
								R\$ 691.730,85

Fontes de pesquisas realizadas

A MERCADO FACHINELLI

B MERCADO DO LICÃO



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

C	MERCADO PÉROLA
D	MARCELO HENRIQUE MARCUSSO
D	BANCO DE PREÇOS– Compras Governamentais / PNCP / Outros Entes Públicos / Preço de Domínio Amplo

Para se chegar ao valor estimado, foi utilizado:

() Menor Valor () Mediana (x) Média

Justificativa da escolha:

A utilização da média de preços como critério para definição do valor estimado da licitação fundamenta-se na necessidade de assegurar à Administração Pública uma contratação vantajosa, justa e compatível com os valores praticados no mercado.

Ao realizar a pesquisa de preços, foram encontradas variações significativas entre os valores apresentados por diferentes fornecedores. Nesse contexto, a média aritmética dos preços obtidos se apresenta como um método equilibrado, pois:

1. Evita distorções extremas: A média reduz o impacto de preços excessivamente altos (sobrepço) ou muito baixos (que podem indicar subpreço ou baixa qualidade), garantindo um valor de referência mais realista.
2. Assegura a economicidade: Com base na média, a Administração evita pagar acima dos valores praticados no mercado, promovendo o uso eficiente dos recursos públicos.
3. Garante isonomia e competitividade: O valor estimado baseado na média oferece uma base justa para que diversos fornecedores possam participar do certame, evitando a exclusão de potenciais licitantes.
4. Atende à legislação vigente: A Lei nº 14.133/2021 determina que a estimativa do valor da contratação deve ser realizada com base em levantamento de preços atualizados e obtidos de forma transparente e segura. A média de preços, quando obtida de fontes confiáveis, atende plenamente a essa exigência.
5. Facilita o planejamento orçamentário: A média fornece um valor de referência mais estável e previsível, essencial para elaboração de estimativas e planejamento financeiro do órgão.

j) ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA;



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

Secretarias / Departamentos	Fonte	
Educação	1042, 107, 1000	Material, bem ou serviço para distribuição gratuita
Cultura	1000	Material de consumo
Assistência Social	31934, 31940, 904, 943 e 1000.	Material de consumo
Saúde	303	Material de consumo

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA.

MARIELI MARCHIONE DA SILVA, ocupante do cargo de Secretária Escolar.

Assinatura: _____

APROVAÇÃO E ASSINATURA

Após a devida análise, o presente termo de referência foi considerado adequado e fundamentado, atendendo aos requisitos técnicos e legais necessários para a continuidade do processo licitatório. Aprovo a proposta apresentada, que está em conformidade com os objetivos e diretrizes estabelecidos pela Administração, visando à eficiência e à vantajosidade para o interesse público.

Vania Carvalho Dias
Diretora do Departamento de Educação

Ana Paula Moro da Silva Rafael
Secretária Municipal de Assistência Social

Leandro Moreira dos Reis
Secretário Municipal de Saúde

Maria Léa Fragatte



MUNICÍPIO DE CAMBARÁ

ESTADO DO PARANÁ

Av. Brasil, 1229 – Cambará-PR – 86390-000 – (43) 3532-8800

Secretária Municipal de Cultura