



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA
Estado do Paraná

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Informações básicas

Órgão: MUNICIPIO DE GUAPIRAMA - (75.443.812/0001-00)

Nº do processo: 009/2025

Categoria do TR:

- ☐ Locação de imóveis
- ☐ Aquisição/contratações internacionais
- ☐ Contratações de TIC
- ☒ Aquisição de materiais de consumo e/ou permanente
- ☐ Prestação de não continuados
- ☐ Prestação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra
- ☐ Prestação de serviços continuados sem dedicação exclusiva de mão de obra
- ☐ Obras, serviços de arquitetura e engenharia
- ☐ Alienação e concessão de direito real de uso de bens
- ☐ Concessão e permissão de uso de bens públicos

2. Definição do objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto a **AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES (AVES, BOVINAS, PESCADOS, SUINAS E EMBUTIDOS) PARA OS DEPARTAMENTOS MUNICIPAIS DE GUAPIRAMA A SEREM ADQUIRIDOS CONFORME A NECESSIDADE NO DECORRER DE 12 MESES.**

LOTE 001 - AVES (FRANGO)					R\$ 123.801,40	
LOTE	ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UND	QTDE	VL. UNIT. MÁXIMO	VL. TOTAL MÁXIMO
1	1	Coxa e sobrecoxa de frango desossada.	KG	1200	17,37	20.844,00
	2	Coxa e sobrecoxa de frango desossada. (cubos pequenos)	KG	300	19,18	5.754,00
	3	Espetinho de frango (80g cada) - und.	UND	1000	6,66	6.660,00
	4	Filé de Peito de Frango (cubos pequenos para strogonoff).	KG	400	26,09	10.436,00
	5	Filezinho de frango (Sassami).	KG	800	20,66	16.528,00
	6	Peito de Frango Dessossado.	KG	3000	20,32	60.960,00
	7	Peito de frango "levemente temperado" (cozido e desfiado)". Pacote de 400g.	PCT	50	21,70	1.085,00
	8	Tulipa de frango.	KG	80	19,18	1.534,40





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

DESCRIPTIVO DO LOTE: Todos os cortes devem ser entregues **congelados** em pacotes de **1kg** (exceto o item 03 “espetinho de frango” e o item 07 “peito de frango levemente temperado” que devem ser no respectivo peso descrito acima). O produto deve ser de 1ª qualidade, onde características sensoriais como aspecto, odor, textura e sabor devem estar em condições adequadas para o uso. A embalagem deve ser de plástico atóxico contendo as seguintes informações: dados de identificação e procedência/origem, nº do lote; data de fabricação; data de validade (superior a 06 meses após a data da entrega), quantidade do produto (peso), tipo de corte de carne (bovino, suíno, moído, músculo, patinho, coxão mole, etc), carimbo e número de inspeção no SIP OU SIF. Deverão ser entregues em condições de transporte adequadas e dentro dos limites de temperatura estabelecidos pelas normas da Vigilância Sanitária. Não serão aceitos produtos em que: - a carne tenha aspecto mole e pegajoso, com restos de vísceras ou manchas; - produto que não atenda a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 sobre Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – MAPA; - prazo de validade inferior a 06 meses; - produto sem identificação; - produto fora dos limites de temperatura (congelados); - produto transportado sem condições de higiene e conservação; - produto com carimbo e inspeção SIM/POA visto que o município não tem categoria deste tipo de estabelecimento (abatedouros/frigoríficos); - produto que difere da amostra apresentada.

Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência AURORA®, COPACOL®, LAR®, PERDIGÃO®, PIONEIRO®, SADIA® E SEARA®.

LOTE 002 - CARNE BOVINA

RS 286.194,50

2	1	Acém; cubos pequenos (máx 10% de gordura).	KG	800	36,26	29.008,00
	2	Acém; moído (máx 10% de gordura).	KG	1000	31,03	31.030,00
	3	Bisteca; bife (para grelha).	KG	50	37,23	1.861,50
	4	Contra filé; bife (sem osso, máx 20% de gordura).	KG	50	38,27	1.913,50
	5	Costela; cubos (sem osso, máx 28% de gordura).	KG	1300	33,18	43.134,00
	6	Coxão mole; cubos (máx 10% de gordura).	KG	1100	43,32	47.652,00
	7	Coxão mole; bife (máx 10% de gordura).	KG	200	45,04	9.008,00
	8	Espetinho de Carne Bovina Fraldinha (80g cada) - und.	UNDS	1000	9,00	9.000,00
	9	Fraldinha; bife (máx 28% de gordura).	KG	80	40,40	3.232,00
	10	Hambúrguer artesanal de carne bovina com bacon defumado congelado (composição: 90 % acém, 10% bacon defumado, creme de cebola, sal e pimenta - sem aditivos e conservantes). porção de 80g.	KG	350	38,88	13.608,00
	11	Lagarto; (máx 10% de gordura).	KG	50	39,81	1.990,50
	12	Músculo; cubos (máx 7% de gordura)	KG	1400	32,90	46.060,00
	13	Músculo; moído (máx 7% de gordura)	KG	750	33,82	25.365,00
	14	Patinho; cubos (máx 10% de gordura).	KG	200	39,86	7.972,00
	15	Patinho; moído (máx 10% de gordura).	KG	400	38,40	15.360,00

DESCRIPTIVO DO LOTE: Todos os cortes devem ser entregues **refrigerados** em pacotes de **1kg**, exceto o item 09 “hambúrguer” que deve ser **congelado e com peso conforme descrição acima**. O produto deve ser de 1ª qualidade, não transgênico, onde características sensoriais como aspecto, odor, textura e sabor devem estar em condições adequadas para o uso. A embalagem deve ser de plástico atóxico reforçado e a vácuo contendo as seguintes informações: dados de identificação e procedência/origem (frigorífico, endereço, nº do lote ou de identificação e selo de inspeção); data de fabricação; data de manipulação; data de validade (igual ou superior a 06 meses após a data da entrega), quantidade do produto (peso). O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 4°C a 6°C (não será aceito com temperatura superior a 6°C), assegurando que o produto se mantenha nestas especificações durante o transporte. Não serão aceitos produtos em que: - a carne tenha aspecto mole e pegajoso, com restos de vísceras ou manchas, inervações e excesso de gordura; - produto que não atenda a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 sobre Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – MAPA; - prazo de validade inferior a 06 meses; - produto sem identificação; - produto fora dos limites de temperatura (refrigerados); - produto transportado sem condições de higiene e conservação; produto que difere da amostra apresentada. Para os cortes de carne deve-se entender: bife: aprox. 100g; cubos: aprox. 2x2cm; iscas 4x2cm.

Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência ANGUS®, ASTRA®, BESTBEEF®, FRIBOI® E MONTANA®.

LOTE 003 - PESCADO

RS 16.080,00

3	1	Isas de tilápia, sem espinha. Pct 500g	PCT	500	32,16	16.080,00
---	---	--	-----	-----	-------	-----------

DESCRIPTIVO DO LOTE: Todos os cortes devem ser entregues **congelados em pacotes de 500g**. O produto deve ser de 1ª qualidade, não transgênico, onde características sensoriais como aspecto, odor, textura e sabor devem estar em condições adequadas para o uso. A embalagem deve ser de plástico atóxico contendo as seguintes informações: dados de identificação e procedência/origem, nº do lote; data de fabricação; data de validade (superior a 06 meses após a data da entrega), quantidade do produto (peso), carimbo e número de inspeção no SIP OU SIF. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura mínima de -12°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Não serão aceitos produtos em que: - a carne tenha aspecto mole e pegajoso, com espinha, pele, osso ou cartilagem; - produto alterado, mutilado ou deformado; - produto que não atenda a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 sobre Regulamento





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – MAPA; - prazo de validade inferior a 06 meses; - produto sem identificação; - produto fora dos limites de temperatura (congelados); - produto transportado sem condições de higiene e conservação; - produto com carimbo e inspeção SIM/POA visto que o município não tem categoria deste tipo de estabelecimento (abatedouros/frigoríficos); - produto que difere da amostra apresentada.

Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência AURORA®, BEMBRASIL®, COPACOL®, COSTA SUL®, LAR®, QUALITÁ®, SEARA®.

LOTE 004 - SUÍNOS E EMBUTIDOS

RS 77.666,90

4	1	Bisteca suína com osso; p/ grelha	KG	20	18,42	368,40
	2	Costelinha suína desossada; cubos	KG	800	26,53	21.224,00
	3	Lombo suíno desossado; cubos	KG	1000	27,63	27.630,00
	4	Pernil suíno desossado; cubos	KG	1050	27,09	28.444,50

DESCRIPTIVO DO LOTE: Todos os cortes devem ser entregues **congelados em pacotes de 1kg**. O produto deve ser de 1ª qualidade, não transgênico, onde características sensoriais como aspecto, odor, textura e sabor devem estar em condições adequadas para o uso. A embalagem deve ser de plástico atóxico reforçado e a vácuo contendo as seguintes informações: dados de identificação e procedência/origem (frigorífico, endereço, nº do lote ou de identificação e selo de inspeção); data de fabricação; data de manipulação; data de validade (igual ou superior a 06 meses após a data da entrega), quantidade do produto (peso). O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 4°C a 6°C (não será aceito com temperatura superior a 6°C), assegurando que o produto se mantenha nestas especificações durante o transporte. Não serão aceitos produtos em que: - a carne tenha aspecto mole e pegajoso, com restos de vísceras ou manchas, inervações e excesso de gordura; - produto que não atenda a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 sobre Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – MAPA; - prazo de validade inferior a 06 meses; - produto sem identificação; - produto fora dos limites de temperatura (refrigerados); - produto transportado sem condições de higiene e conservação; produto que difere da amostra apresentada. Para os cortes de carne deve-se entender: filé: aprox. 90g; cubos: aprox. 3x3cm.

Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência AURORA®, BRF®, JBS®, SADIA®, SEARA®.

LOTE 005 - EMBUTIDOS

RS 47.818,80

5	1	Bacon defumado em Pedacos; embalagem de 1kg a vácuo; produto com pele, tendo 50% de carne e 50% de gordura. Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência AURORA®, PERDIGÃO®, SADIA® e SEARA®	KG	30	31,56	946,80
	2	Bacon em cubos; embalagem de 1kg a vácuo; composição de 50% de carne e 50% de gordura. Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência AURORA®, FRIMESA®, MISTERBEEF®, PAMPLONA®	KG	200	35,66	7.132,00
	3	Charque “Jerked Beef”; traseiro; embalagem de 500g a vácuo. Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência FRIBOI®, MARBA®, MONTANA®, PAINEIRA®, TRES LAÇOS®	PCTS	150	40,52	6.078,00
	4	Linguiça calabresa; cozida e defumada; embalagem de 2,5kg a vácuo. Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência AURORA®, PERDIGÃO®, ROSSINI®, SEARA®	PCTS	460	61,62	28.345,20
	5	Linguiça fina de porco; embalagem de 1kg a vácuo. Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência OLHO®, PRIETO®, SPECIALLI®, SWIFT®	KG	50	27,12	1.356,00
	6	Linguiça toscana; embalagem de 1kg a vácuo. Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência FRIMESA®, PERDIGÃO®, SADIA®	KG	200	19,24	3.848,00
	7	Salame Italiano Fatiado; Embalagem de 100g a vácuo. Será obrigatória a apresentação de amostra do produto ofertado, para fins de avaliação técnica e sanitária, exceto quando se tratar de produtos das marcas de referência AURORA®, PERDIGÃO®, SADIA®, SEARA®	PCTS	10	11,28	112,80





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

DESCRIPTIVO DO LOTE: Todos os itens do lote 005 devem ser entregues congelados em pacotes a vácuo, exceto o item 08 “salame italiano”, que deve ser entregue refrigerado. O produto deve ser de 1ª qualidade, onde características sensoriais como aspecto, odor, textura e sabor devem estar em condições adequadas para o uso. A embalagem deve ser de plástico atóxico contendo as seguintes informações: dados de identificação e procedência/origem, nº do lote; data de fabricação; data de validade (superior a 06 meses após a data da entrega), quantidade do produto (peso), carimbo e número de inspeção no SIP OU SIF. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura mínima de -12°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Não serão aceitos produtos em que: - produto que apresente aspecto mole e pegajoso, com manchas, inervações e excesso de gordura; - produto que não atenda a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 sobre Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – MAPA; - prazo de validade inferior a 06 meses; - produto sem identificação; - produto fora dos limites de temperatura (congelados); - produto transportado sem condições de higiene e conservação; - produto com carimbo e inspeção SIM/POA visto que o município não tem categoria deste tipo de estabelecimento (abatedouros/frigoríficos); - produto que difere da amostra apresentada.

2.1. Recomendações exigidas e necessárias para produtos cárneos e embutidos

As carnes resfriadas ou congeladas (conforme o item) deverão ter sido manipuladas em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária e deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos. Deverá estar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas.

Os produtos cárneos deverão ser isentos de substâncias estranha ao produto, que sejam impróprias ao consumo ou que alterem as características naturais (físicas químicas e organolépticas).

As carnes deverão ser transportadas em condições que preservem, tanto as características do alimento resfriado como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas organolépticas.

Características organolépticas:

- a) Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade;
- b) Cor: própria, vermelho cereja (vermelho viva), rósea (frango) e sem manchas esverdeadas;
- c) Odor: característico de carne fresca, sem cheiro de ranço ou de deterioração (estragada).

As entregas de fornecedores que distam a mais de 20 quilômetros do local de entrega (Cozinha Comunitária), necessariamente, deverão ser efetuados em veículos próprios para transporte de produtos perecíveis (isotérmicos), devidamente equipados com aparelho de refrigeração (assemelhado ao THERMOKING), em simetria ao previsto na Seção VI (do Trânsito) do Decreto 3005/2000, Governo do Estado do Paraná.

As entregas de fornecedores que distam até 20 quilômetros do local de entrega (Cozinha Comunitária), necessariamente, deverão ser efetuadas em embalagens ou caixas térmicas (isotérmica).

Por se tratar de produtos perecíveis e os quais são utilizados frescos e resfriados/refrigerados e não congelados, com o objetivo de garantir as características organolépticas dos produtos cárneos; as entregas podem ocorrer diariamente, e 1, 2 ou 3 vezes num mesmo dia de acordo com o cardápio e, também, em função da quantidade de equipamentos para armazenamento e refrigeração.

Com relação aos produtos congelados (aves), as entregas podem ocorrer diariamente, de acordo com o cardápio, distribuição e, também, em função da quantidade de equipamentos para armazenamento.

2.2. Objeto, Especificações e Quantidades





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 35 do Decreto Municipal nº 2.748/2023. Trata-se de bem de uso comum, com características técnicas adequadas à sua finalidade pública, sem elementos que o tornem excessivamente sofisticado ou de alto valor agregado incompatível com os princípios da economicidade, eficiência e moralidade administrativa. A escolha do item baseia-se em critérios de utilidade, durabilidade e custo-benefício, sendo compatível com o interesse público.

2.3. Prazo de Vigência

12 meses. O instrumento contratual oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

3. Fundamentação da contratação¹

A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se descrita em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

Ressalta-se, ainda, que o Plano de Contratações Anual (PCA) encontra-se em fase de elaboração. Todavia, a presente licitação integra o rol das contratações essenciais, indispensáveis para a continuidade dos serviços e para o atendimento das necessidades institucionais, razão pela qual se justifica sua tramitação e prosseguimento imediato.

4. Descrição da solução

A descrição da solução como um todo consta no tópico 6 dos Estudos Técnicos Preliminares.

5. Requisitos da contratação

a) Sustentabilidade:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente incorporados à descrição do objeto contratual, devem ser observados os requisitos estabelecidos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, conforme orienta o Decreto nº 7.746/2012 e a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS).

Essas diretrizes fornecem parâmetros objetivos para a inclusão de práticas sustentáveis na contratação, assegurando conformidade com as políticas públicas vigentes e a promoção da responsabilidade socioambiental na gestão pública.

Em relação ao Ciclo de Vida do Objeto, a aquisição dos produtos não incide em critérios complexos de sustentabilidade, considerando tratar-se de itens alimentícios com consumo imediato. Contudo, reconhece-se a importância da adoção de práticas ambientalmente responsáveis, recomendando-se que os fornecedores priorizem embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, evitando o uso excessivo de plásticos metalizados e preferindo papéis ou cartolinas recicláveis.

¹ <https://pncp.gov.br/app/pca/75443812000100/2025/1>





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

Referente à Logística Reversa, considerando a natureza reciclável das embalagens que compõem o objeto deste termo e a necessidade de destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, o Contratante observará os procedimentos previstos na Lei nº 12.305/2010, conforme as diretrizes abaixo:

Responsabilidade Compartilhada pelo Ciclo de Vida dos Produtos

Será observado o princípio da responsabilidade compartilhada entre fabricante, distribuidor, comerciante, consumidor e o poder público, conforme artigos 30 a 33 da PNRS, promovendo a corresponsabilidade pela gestão ambientalmente adequada das embalagens e resíduos.

Orientação aos Destinatários dos Produtos

O Contratante compromete-se a orientar os beneficiários quanto à correta separação e destinação das embalagens após o consumo, incentivando o descarte consciente e a valorização dos materiais recicláveis, contribuindo para a redução do volume de resíduos destinados a aterros sanitários.

Encaminhamento para Coleta Seletiva

Sempre que possível, as embalagens oriundas dos produtos adquiridos deverão ser encaminhadas à coleta seletiva municipal ou destinadas a cooperativas de catadores devidamente autorizadas, fortalecendo a inclusão social e econômica desses trabalhadores.

Apoio a Sistemas de Logística Reversa Existentes

O Contratante buscará, quando aplicável, articular-se com sistemas de logística reversa já implementados pelos fabricantes ou distribuidores dos produtos, de forma a garantir o retorno das embalagens e resíduos pós-consumo ao ciclo produtivo.

Essas ações reforçam o compromisso institucional com a gestão sustentável dos recursos públicos, estimulando práticas responsáveis e alinhadas à proteção ambiental, à eficiência administrativa e ao desenvolvimento local.

b) Indicação de marcas ou modelos:

Na presente contratação, a indicação de marcas comerciais tem caráter meramente referencial, servindo apenas como parâmetro de comparação para compreensão das especificações técnicas e identificação dos produtos, conforme o art. 41 da Lei nº 14.133/2021. Tal referência não restringe a participação de outros fornecedores que apresentem produtos equivalentes, de mesma qualidade e composição, garantindo a ampla competitividade. Ademais, busca assegurar a aquisição de produtos com qualidade reconhecida no mercado e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

c) Vedação de utilização de marca/produto²

Não haverá vedação de marca/modelo na presente contratação.

d) Da exigência de amostra

A licitante deverá apresentar amostra física dos produtos conforme o descritivo exigido neste Termo de Referência, atendendo integralmente às especificações técnicas e de qualidade.





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

Poderão ser apresentados para complementar, certificações sanitárias e selos de qualidade, de acordo com as características do produto.

O prazo para envio das amostras será de até 10 (dez) dias úteis após a notificação via sistema, para avaliação do atendimento às exigências descritas, devendo ser entregue na COZINHA COMUNITÁRIA, localizada na Rua Dois de Março, nº 530 – Centro, de Segunda à Sexta feira, nos horários das 08hrs00min às 15hrs00min.

Cada item proposto deverá estar identificado com o respectivo número do lote/item, e ser apresentado com descrição clara das características, permitindo a perfeita qualificação do produto.

As marcas das amostras deverão ser as mesmas informadas na proposta comercial.

Justificativa para exigência da amostra: A exigência de amostra visa garantir que o produto ofertado possua qualidade, sabor, textura, aroma, peso e apresentação compatíveis com o especificado, evitando divergências entre o item proposto e o entregue.

Critério de validação das amostras: Na avaliação, será verificado se o produto corresponde integralmente às especificações do Termo de Referência, inclusive quanto à aparência, rotulagem, validade, integridade da embalagem, registro sanitário e características organolépticas (sabor e aroma).

e) Da exigência de carta de solidariedade

Em caso de fornecedor revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, assegurando a execução do contrato e a entrega dos produtos conforme as especificações.

f) Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, por se tratar de fornecimento direto de produtos alimentícios embalados, cuja rastreabilidade e procedência devem ser asseguradas pelo fornecedor responsável.

g) Garantia da Contratação

Não se aplica garantia de execução contratual, visto que o objeto consiste em fornecimento de gêneros alimentícios prontos e embalados, sem prestação de serviços ou fornecimento de bens duráveis.

h) Vistoria

Não se aplica, uma vez que o objeto não demanda vistoria prévia, por se tratar de fornecimento de produtos alimentícios industrializados.

6. Modelo de execução do objeto

6.1. Condições de entrega

a) PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Imediato ou em até 10 (dez) dias, após a assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços.

b) PRAZO DE ENTREGA OU DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Em até 10 (dez) dias após o recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor.





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

Os itens solicitados deverão ser entregues conforme cronograma da nutricionista, na Cozinha Comunitária do município, respeitando o cardápio proposto, e/ou de acordo com a necessidade do Departamento.

A contratada deverá, quanto aos produtos, atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, normas e padrões da ABNT, ser de boa qualidade e atender eficazmente às finalidades que deles naturalmente se espera, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária vigente, bem como, apresentar as características naturais dos produtos (coloração, odor, sabor, tipo de embalagem, peso, especificação, marca, etc.). A incompatibilidade entre o produto a ser entregue com as especificações do Edital e da Proposta, gera o não aceite do recebimento provisório por parte do Departamento.

À Contratante fica reservado o direito de, a cada solicitação de entrega, tendo como parâmetro os “Cardápios Praticados no período de atendimento”, “produto, unidade e quantidade total”, variar os produtos e variar as quantidades de entregas, desde que cumpridos os prazos exigidos neste Edital e seus anexos para as alterações.

Para as entregas, exige-se a utilização de veículos de transporte com carroceria fechada.

As formas de transporte, equipamentos, embalagens, etc, deverão ser apropriadas e em acordo às Legislações específicas, para garantir a integridade e qualidade dos produtos durante a carga, transporte e descarga, preservando assim, suas propriedades naturais.

c) LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues em dias úteis, no local informado na autorização de compras em horário de expediente.

As autorizações de fornecimento dos materiais/ordens de execução dos serviços contendo as notas de empenho serão enviadas pela Seção de Compras, através do e-mail compras@guapirama.pr.gov.br. Quaisquer ajustes operacionais da execução dos pedidos serão tratados pelo telefone (43) 99101-3889.

Quando for o caso o fornecedor deverá agendar com o Setor Responsável, 48 horas antes, a entrega do pedido, por meio do contato indicado no link <https://www.guapirama.pr.gov.br/prefeitura/telefones>.

Na ordem de serviços/autorização de compras constarão a identificação do pedido, da contratada, descrição do(s) item(ns), bem como as quantidades e os valores contratados.

6.2. Garantia, manutenção e assistência técnica

a) DA GARANTIA

Não se aplica.

b) DA MANUTENÇÃO

Não se aplica.





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

c) DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Não se aplica.

7. Modelo da gestão do contrato

Independentemente de haver instrumento contratual, as exigências e as necessidades da contratação deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com o disposto neste Termo de Referência, as cláusulas avençadas em contrato (se for o caso) e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial do objeto.

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

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

A empresa deverá indicar um preposto, que acompanhará os serviços durante todo o período, com a finalidade de atender as solicitações do fiscal do contrato ou preposto designado pela Administração.

A GESTÃO administrativa da contratação caberá a Diretora do Departamento de Finanças a quem competirá gerenciar quaisquer ocorrências e alterações decorrentes da contratação.

A FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA e TÉCNICA dos contratos será realizada pelos servidores designados na Portaria, que será responsável pelo acompanhamento dos pedidos e por atestar as notas fiscais para pagamento.

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

FORMALIZAÇÃO DO ACORDO: Será por emissão de nota de empenho.

O Aceite da Nota de Empenho emitida à contratada implica o reconhecimento de que: o fornecedor se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Termo de Referência e seus anexos; e o fornecedor reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no Capítulo VIII da Lei n. 14.133/2021, no que couber, e reconhece os direitos da Administração na mesma Lei.

INSTRUMENTOS DE CONTROLE: Em caso de inexecução parcial ou total do contrato provocado pela empresa, além das multas e outras sanções previstas, a nota de empenho poderá ser cancelada ou o instrumento contratual poderá ser rescindido.

O cancelamento da nota de empenho/rescisão contratual implicará a anulação do respectivo crédito orçamentário, nos termos do art. 35, II da Lei nº 4.320/1964 e do art. 23 do Decreto n. 93.872/1986.

Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá relatório e encaminhará a Seção de Licitação a fim de formalizar as notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato e ao chefe do poder executivo.

A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

Após a homologação do certame a unidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pela Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

A Contratada deverá observar com atenção a localização e a distância geográfica entre a sede da empresa e os locais de prestação dos serviços de modo a evitar o subdimensionamento de sua proposta e eventuais sanções administrativas que venham a ser aplicadas devido a infrações administrativas.

7.1. Obrigações específicas do contratado

Em observância às disposições previstas no Contrato ou Ata de Registro de Preços, a Contratada deverá:

I. Efetuar a entrega dos itens em perfeitas condições de consumo, no prazo e local indicados no edital, em estrita observância às especificações do Termo de Referência, acompanhados da respectiva Nota Fiscal, constando, de forma detalhada, no mínimo: marca, tipo do produto, quantidade fornecida, bem como, no campo de observações, o número do processo administrativo e da nota de empenho;

II. Arcar integralmente com as despesas de carga, descarga e frete referentes à entrega dos produtos, inclusive aquelas decorrentes da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem às especificações do edital ou do Termo de Referência;

III. Fornecer os produtos rigorosamente de acordo com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, no todo ou em parte, de qualquer item que, mesmo após o recebimento, seja constatado pela Administração como em desconformidade com as exigências estabelecidas;

IV. Conduzir o fornecimento com estrita observância às normas legais e regulamentares aplicáveis, especialmente às normas sanitárias e de vigilância sanitária, cumprindo as determinações dos órgãos competentes, garantindo adequadas condições de higiene, segurança, conservação e transporte dos produtos;





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

V. Comprovar que os produtos cárneos fornecidos são provenientes de estabelecimentos devidamente registrados e inspecionados por órgão oficial competente, tais como o **Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou Serviço de Inspeção Federal – SIF**, conforme a legislação vigente;

VI. Obedecer, para o fornecimento dos produtos, às exigências de produção, processamento, conservação, armazenamento, transporte e comercialização estabelecidas pelos órgãos e agências oficiais reguladores e fiscalizadores.

8. Critérios de medição e pagamento

8.1. Recebimento do Objeto

Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato/ata, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, nos termos do art. 40, §1º, inciso II da Lei nº14.133/2021 e art. 235 do Decreto Municipal nº 2.748/2023.

Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

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

8.2. Da Liquidação

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de quinze dias úteis para fins de liquidação.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como: número do empenho, dados bancários, o prazo de validade; a data da emissão; os dados do contrato/ata e do órgão contratante; atestados de recebimento do órgão, o período respectivo de execução do contrato/ata; o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

8.3. Do Prazo de Pagamento

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (dias) dias corridos contados do protocolo da NF para o Departamento de Tesouraria, após finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

8.4. Da Forma de Pagamento

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, na assinatura do contrato/ata.

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

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

O pagamento será precedido de consulta para comprovação de cumprimento dos requisitos de habilitação, na hipótese de irregularidade no cadastro ou habilitação, a contratada deverá regularizar a sua situação perante o cadastro.

O pagamento efetuado pela prefeitura não isenta a CONTRATADA de suas obrigações e responsabilidades.

É vedado à contratada transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato/ata.

8.5. Antecipação de pagamento:

Não se aplica.

8.6. Cessão de Crédito:

Não se aplica.

8.7. Reequilíbrio Econômico-Financeiro

As cláusulas relativas ao reequilíbrio econômico-financeiro, observadas as disposições da legislação vigente, encontram-se estabelecidas no Apêndice do Termo de Referência em edital, sendo aplicáveis em situações que resultem em desequilíbrio da equação econômico-financeira originalmente pactuada, inclusive no âmbito da Ata de Registro de Preços.

9. Critérios de seleção do fornecedor

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

As exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômica, serão indicadas no edital, nos termos padronizados pela Seção de Licitações.

O fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório, cuja modalidade será definida com base nos critérios legais aplicáveis, conforme a natureza do objeto, o valor estimado da contratação e a competitividade do mercado. A modalidade será confirmada com o apoio da assessoria jurídica, garantindo conformidade com a legislação vigente (Lei nº 14.133/2021).

A futura contratada deverá manter durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção.

Não serão aceitos produtos/serviços em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência.

9.2. Exigências de habilitação

a) Atestado de capacidade técnica - mínimo de 01 (um) atestado(s) de capacidade técnica em nome da proponente, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se ateste que a empresa entregou a qualquer tempo os bens de complexidade similar ou superior à do objeto deste edital, com zelo e eficiência. Os atestados devem conter o nome, endereço e o telefone de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio com o qual o Município possa valer-se para manter contato com a(s) pessoa(s) declarante(s), sendo admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

Apresentar no ato da assinatura do contrato a documentação abaixo:

b) Licença sanitária atualizada dos veículos de entrega para transportar os itens dentro das condições necessárias, sejam congelados, refrigerados ou em temperatura ambiente, conforme Resolução SESA nº 465/2013 (https://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-05/resolucao4652013.pdf). Na hipótese de alteração da frota própria e/ou terceirizada, durante a vigência do Contrato, a vencedora deverá novamente, apresentar cópia dos mesmos documentos exigidos, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis corridos, a contar da data da mudança.

c) Os veículos para transporte de produtos cárneos deverão apresentar Certificado de Vistoria emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal.

9.1. Há legislação especial que deva ser considerada na contratação?

() SIM (x) NÃO

9.1.1. Qual é a legislação especial?

Não se aplica.

10. Estimativas do valor da contratação

O custo total estimado da contratação é de **R\$ 551.561,60 (quinhentos e cinquenta e um mil, quinhentos e sessenta e um reais e sessenta centavos).**

O valor estimado da contratação foi elaborado seguindo as regras previstas no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, acompanhados dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos





PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIRAMA

Estado do Paraná

documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, os quais foram utilizados para elaboração do orçamento estimativo.

A metodologia utilizada para composição das estimativas para o valor da aquisição, bem como a forma de realização dessas, estão previstas no Decreto Municipal nº 2.748/2023 e demonstradas na Planilha de Formação de Preços/Mapa de Apuração de Preços.

11. Adequação orçamentária

11.1. Previsão orçamentária para a contratação:

☒ Desnecessária por ser Sistema de Registro de Preços.

☐ Existe previsão orçamentária.

☐ Não há previsão orçamentária.

☐ Previsão orçamentária insuficiente.

11.2. Origem dos recursos:

☒ Próprio

☐ Vinculado

☐ Convênio Estadual

☐ Convênio Federal

☐ Outros Repasses

As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura deste exercício, e serão indicadas no parecer contábil.

As eventuais dotações relativas aos exercícios financeiros subsequentes serão indicadas após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes.

Juliana Cristina Corrêa

Chefe da Divisão da Merenda Escolar

>Assinado eletronicamente<

Guapirama – PR, na data da assinatura eletrônica.

Documento assinado digitalmente em 08/01/2026 10:51:42
Acesse o endereço: <https://sl.gov.br.cloud/7GfPI> para
verificar a autenticidade.

