



TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL**

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas de produtos de origem animal e da água de abastecimento dos estabelecimentos registrados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Marechal Cândido Rondon/PR, nos termos da tabela abaixo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	CATSERV	QDE/UNDE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL POR ITEM
1 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO – LOTE 1	1	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Água de abastecimento, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M8) Contagem total de Escherichia coli (Código M10) Contagem de Escherichia coli água e gelo <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 089) Turbidez (Sem código) Cor aparente (Código FQ 071) pH (Sem código) Cloro residual livre	Não localizado	15 unidades	R\$ 162,76	R\$ 2.441,40
2 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE CARNE E DERIVADOS – LOTE 2	1	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Linguça de Carne Suína Defumada e Linguça Mista Defumada, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Cód. M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M20) Listeria monocytogenes (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u>	Não localizado	15 unidades	R\$ 1.186,42	R\$ 17.796,30

		(Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato (Código FQ 013A) Amido (qualitativo) (Código FQ 019) Teor de cálcio (base seca) (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 090) Umidade				
	2	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Salame tipo Italiano, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 016) Atividade de água (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 096) Carboidratos totais (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato	Não localizado	5 unidades	R\$ 1.070,16	R\$ 5.350,80
	3	Análise laboratorial microbiológica de Morcela Branca, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli (Código M20) Listeria monocytogenes	Não localizado	3 unidades	R\$ 416,27	R\$ 1.248,81
	4	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Bacon, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos	Não localizado	6 unidades	R\$ 374,15	R\$ 2.244,90
	5	Análise laboratorial microbiológica de Banha, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli	Não localizado	8 unidades	R\$ 212,35	R\$ 1.698,80

	6	Análise laboratorial microbiológica de Torresmo e Pururuca, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli	Não localizado	8 unidades	R\$ 212,35	R\$ 1.698,80
	7	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Linguiça Toscana, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 019) Teor de cálcio (base seca) (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato (Código FQ 013A) Amido (qualitativo)	Não localizado	15 unidades	R\$ 1.100,38	R\$ 16.505,70
	8	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Carne Suína Defumada Com Osso, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos	Não localizado	4 unidades	R\$ 425,91	R\$ 1.703,64
	9	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Carne Suína Defumada Sem Osso, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos	Não localizado	4 unidades	R\$ 453,61	R\$ 1.814,44
	10	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Lombo Defumado, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u>	Não localizado	2 unidades	R\$ 741,47	R\$ 1.482,94

		(Código M26) Salmonella (Código M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 096) Carboidratos totais (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos				
	11	Análise laboratorial microbiológica de Ingredientes para Feijoada, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli (Código M03) Clostridium perfringens	Não localizado	4 unidades	R\$ 291,03	R\$ 1.164,12
	12	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Linguiça tipo Calabresa, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli (Código M20) Listeria monocytogenes <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 019) Teor de cálcio (base seca) (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato (Código FQ 013A) Amido (qualitativo)	Não localizado	4 unidades	R\$ 1.247,92	R\$ 4.991,68
	13	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Paio, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 019) Teor de cálcio (base seca) (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos	Não localizado	1 unidade	R\$ 711,34	R\$ 711,34

	14	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Miúdos Defumados de Suíno, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos	Não localizado	4 unidades	R\$ 355,72	R\$ 1.422,88
	15	Análise laboratorial microbiológica de Miúdos in natura (bovinos e suínos), contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli	Não localizado	4 unidades	R\$ 129,95	R\$ 519,80
	16	Análise laboratorial microbiológica de Miúdos Cozidos (bovinos e suínos), contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M03) Clostridium perfringens (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli	Não localizado	4 unidades	R\$ 291,03	R\$ 1.164,12
	17	Análise laboratorial microbiológica de Carne in natura (bovina, suína e de coelho), contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli	Não localizado	25 unidades	R\$ 140,52	R\$ 3.513,00
	18	Análise laboratorial microbiológica de Carne in natura (aves), contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli	Não localizado	6 unidades	R\$ 129,95	R\$ 779,70
	19	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Carne Moida in natura, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M32) Contagem total de Escherichia coli	Não localizado	12 unidades	R\$ 736,47	R\$ 8.837,64

		<u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato (Código FQ 125) Detecção de tecidos não permitidos				
	20	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Embutido fresco, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato	Não localizado	4 unidades	R\$ 635,94	R\$ 2.543,76
	21	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Hambúrguer, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 096) Carboidratos totais (Código FQ 102) Colágeno (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato	Não localizado	4 unidades	R\$ 1.208,37	R\$ 4.833,48
3 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE LEITE E DERIVADOS – LOTE 3	1	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Queijo Colonial, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M07) Contagem de Coliformes Totais (30°C) (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C) (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M20) Listeria monocytogenes (Código M26) Salmonella <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 013A) Amido (qualitativo) (Código FQ 090) Umidade	Não localizado	20 unidades	R\$ 445,70	R\$ 8.914,00
	2	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Requeijão e Requeijão Cremoso, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M16) NMP de Coliformes Totais (30°C) (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C)	Não localizado	15 unidades	R\$ 641,94	R\$ 9.629,10

		(Código M12A) Estafilococos coagulase positiva <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 013A) Amido (qualitativo) (Código FQ 060) Gordura (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato				
	3	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Nata, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M11) Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios viáveis a 30°C (Código M16) NMP de Coliformes Totais (30°C) (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C) (Código M18A) NMP de Staphylococcus aureus <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 013A) Amido (qualitativo) (Código FQ 001) Acidez (em ácido láctico) (Código FQ 058) Gordura	Não localizado	25 unidades	R\$ 370,62	R\$ 9.265,50
	4	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Manteiga, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M16) NMP de Coliformes Totais (30°C) (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C) (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M26) Salmonella <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 005a) Acidez na Gordura (Código FQ 022) Cloreto de Sódio (NaCl) (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 126) Insolúveis no éter etílico (Código FQ 124) Detecção de gordura vegetal (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato	Não localizado	15 unidades	R\$ 892,19	R\$ 13.382,85
	5	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Queijo de Coalho, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M07) Contagem de Coliformes Totais (30°C) (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C) (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M20) Listeria monocytogenes (Código M26) Salmonella <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 060) Gordura	Não localizado	5 unidades	R\$ 758,33	R\$ 3.791,65

		(Código FQ 090) Umidade (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato				
	6	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de logurte, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M02) Contagem Total de Bolors e Leveduras (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C) (Código M16) NMP de Coliformes Totais (30°C) <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 001) Acidez (em ácido láctico) (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 075) Proteína	Não localizado	3 unidades	R\$ 634,13	R\$ 1.902,39
	7	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Leite Pasteurizado, contemplando: <u>Análise microbiológica:</u> (Código M14) Contagem Total de Enterobacteriaceae <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 001) Acidez (em ácido láctico) (Código FQ 109) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) (Código FQ 013A) Amido (qualitativo) (Código FQ 038) Formaldeído (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 012) Peróxido de hidrogênio (Código FQ 045) Índice CMP (Código FQ 043) Índice crioscópico (Código FQ 057) Lactose (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 083) Sacarose (Código FQ 036) Sólidos não gordurosos (ESD) (Código FQ 039) Fosfatase alcalina (Código FQ 070) Peroxidase (Código FQ 031) Densidade a 15°C	Não localizado	3 unidades	R\$ 1.644,01	R\$ 4.932,03
	8	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Queijo Maturado, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M07) Contagem de Coliformes Totais (30°C) (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C) (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M20) Listeria monocytogenes (Código M26) Salmonella <u>Análise físico-química:</u> (Código FQ 090) Umidade	Não localizado	10 unidades	R\$ 387,42	R\$ 3.874,20

	9	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Queijo Fresco, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M07) Contagem de Coliformes Totais (30°C) (Código M15) NMP de Coliformes Termotolerantes (45°C) (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M20) Listeria monocytogenes (Código M26) Salmonella <u>Análise físico-química:</u> (Código FQ 090) Umidade	Não localizado	15 unidades	R\$ 387,42	R\$ 5.811,30
	10	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Doce de Leite, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M02) Contagem Total de Bolores e Leveduras <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 013A) Amido (qualitativo) (Código FQ 082) Cinzas (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato	Não localizado	5 unidades	R\$ 740,51	R\$ 3.702,55
4 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUTOS DE ABELHAS – LOTE 4	1	Análise laboratorial físico-química de Mel, contemplando: <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 004) Acidez (Código FQ 010) Açúcares redutores (glicose + frutose) (Código FQ 082) Cinzas (Código FQ 048) Hidroximetilfurfural (Código FQ 044) Índice de amilase (atividade diastásica) (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 083) Sacarose	Não localizado	9 unidades	R\$ 537,32	R\$ 4.835,88
	2	Análise laboratorial físico-química de Própolis, contemplando: <u>Análise físico-química:</u> (Código FQ 082) Cinzas	Não localizado	2 unidades	R\$ 52,10	R\$ 104,20
5 – ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OVOS – LOTE 5	1	Análise laboratorial microbiológica de Ovo in natura, contemplando: <u>Análise microbiológico:</u> (Código M26) Salmonella	Não localizado	6 unidades	R\$ 64,87	R\$ 389,22

6 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE PESCADOS E PRODUTOS DE PESCADO – LOTE 6	1	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Peixe Congelado, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 071) pH (Código FQ 018) Bases voláteis totais (Código FQ 108) Sódio (Código FQ 107) Potássio (Código FQ 081) Relação umidade/proteína	Não localizado	12 unidades	R\$ 758,99	R\$ 9.107,88
	2	Análise laboratorial físico-química de Peixe Congelado, contemplando: <u>Análise físico-química:</u> (Código FQ 032) Desglaciamento		6 unidades	R\$ 183,15	R\$ 1.098,90
	3	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Peixe Resfriado, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M12A) Estafilococos coagulase positiva (Código M26) Salmonella (Código M32) Contagem total de Escherichia coli <u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 018) Bases voláteis totais (Código FQ 071) pH	Não localizado	12 unidades	R\$ 329,73	R\$ 3.956,76
	VALOR TOTAL GERAL					R\$ 169.166,46

1.2. A justificativa para a estruturação do objeto encontra-se detalhada nos itens 5 e 6 e respectivos subitens do Estudo Técnico Preliminar (ETP), anexo a este Termo de Referência (TR).

1.3. Será utilizado o sistema de registro de preços.

1.3.1. A justificativa da utilização do Sistema de Registro de Preços é a seguinte:

1.3.1.1 Considerando a natureza do objeto, não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado, nos termos do art. 274, inciso IV do Dec. Mun. 77/2023.

1.4. Os serviços objeto desta licitação, são caracterizados como de natureza comum, pois são de fácil padronização de mercado.

1.5. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, prorrogável por igual período, caso os preços permaneçam vantajosos, e desde que atendidos os requisitos do art. 299, § 5.º do Dec. Mun. 77/2023, com possibilidade de renovação dos quantitativos registrados até o limite do quantitativo original.

1.6. O serviço é enquadrado como serviço continuado tendo em vista que a contratação se caracteriza como prestação de serviços sob demanda, com execução parcelada, conforme o cronograma de coletas oficiais do SIM/POA e as necessidades da fiscalização sanitária.

1.6.1. Nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133/2021, será formalizado contrato administrativo para a execução do objeto, com prazo de vigência de 12 (doze) meses, contado da assinatura, podendo ser prorrogado por igual período na forma do art. 105 da referida Lei.

1.6.2. Caso utilizado o Sistema de Registro de Preços, poderão ser expedidos um ou mais contratos durante a vigência da Ata de Registro de Preços, conforme a necessidade e características do objeto.

1.7. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua, quando cabível, indicará as demais regras aplicáveis à sua vigência.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação encontra-se disposta no capítulo 3 (necessidade da contratação) contido no ETP, anexo a este TR.

2.2. As disposições relacionadas ao Plano de Contratação Anual, às leis orçamentárias e outros instrumentos de planejamento, constam no Capítulo 4 (Referência a outros instrumentos de planejamento) do ETP.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A descrição da solução como um todo consta no capítulo 7 do ETP.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Regras de benefício para MPE's

4.1. Não serão aplicadas as medidas indicadas no art. 48 da LC 123/2006, tendo em vista que não foi possível identificar três empresas fornecedoras enquadradas como MPE e EPP localizadas na região da Grande Marechal.

Sustentabilidade

4.2. Deverão ser observadas práticas que minimizem impactos ambientais, especialmente quanto ao correto gerenciamento e destinação de resíduos laboratoriais e cumprimento da legislação ambiental vigente.

Indicação de marca/modelo

4.3. Não se aplica.

Vedação de contratação de marca/modelo

4.4. Não se aplica

Exigência de amostra/exame de conformidade/prova de conceito

4.5. Não se aplica

Exigência de Carta de Solidariedade

4.6. Não será exigida carta de solidariedade

Inversão de fases do processo

4.7. Não é viável para esta contratação

Participação de Cooperativas de Trabalho

4.8. Não será permitida a participação de cooperativas de trabalho.

Instalação de Ponto de Atendimento local

4.9. Não se aplica

Obrigações do contratante

4.10. As obrigações do contratante serão posteriormente previstas em cláusula específica da minuta de contrato.

Obrigações da contratada

4.11. As obrigações do contratado serão posteriormente previstas em cláusula específica da minuta de contrato, remetendo também as obrigações previstas no edital e no Termo de Referência.

4.12. A contratada deverá fornecer, quando necessário, todo o material destinado à coleta das amostras, incluindo recipientes apropriados para amostras em estado líquido, caixas isotérmicas e gelo reciclável para o acondicionamento e transporte das amostras.

4.13. A contratada deverá realizar a logística de retirada das caixas contendo as amostras na sede do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, localizado no Paço Municipal Alindo Alberto Lambo, localizado na rua Espírito Santo, nº 777, centro, CEP 85.960-138, Marechal Cândido Rondon/PR, até as dependências do laboratório.

4.14. Deverá dispor de infraestrutura, equipamentos, metodologias validadas e tecnologia adequadas bem como a acreditação à Norma ABNT NBR ISO/IEC 17025 à execução dos ensaios laboratoriais, assegurando precisão, confiabilidade e rastreabilidade dos resultados.

4.15. A contratada deverá contar com equipe técnica habilitada e compatível com a complexidade das análises realizadas, composta por profissionais legalmente qualificados, tais como químicos, biólogos, médicos-veterinários ou outros profissionais com formação específica em análises de produtos de origem animal.

4.16. Deverá, ainda, garantir a confidencialidade das informações, dados e amostras fornecidos pelo Município de Marechal Cândido Rondon/PR, mediante assinatura de Termo de Confidencialidade, assegurando o sigilo técnico e administrativo.

4.17. A contratada deverá apresentar termo de confidencialidade, por meio do qual o laboratório se comprometa a assegurar o sigilo e a confidencialidade dos dados e das amostras fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Marechal Cândido Rondon/PR.

4.18. A contratada deverá apresentar laudos oficiais referentes às análises laboratoriais realizadas, contendo identificação das amostras, metodologia aplicada, resultados e assinatura do responsável técnico.

4.19. A interpretação dos resultados dos ensaios laboratoriais físico-químicos, microbiológicos e de aditivos deverá observar, obrigatoriamente, as legislações vigentes aplicáveis a cada matriz, conforme segue:

Matriz	Tipo de Análise	Legislação Aplicável
Produtos Carneos	Microbiológicas	IN ANVISA nº 161/2022; IN ANVISA nº 313/2024; IN MAPA nº 9/2009.
	Físico-químicas	IN MAPA nº 4/2000; IN MAPA nº 21/2000; IN MAPA nº 22/2000; Portaria SDA/MAPA nº 664/2022; IN ANVISA nº 211/2023; Portaria SDA/MAPA nº 724/2022.
	Aditivos	RDC nº 272/2019.
Produtos Lácteos	Microbiológicas	Portaria MAPA nº 146/1996; Portaria MAPA nº 359/1997; IN MAPA nº 23/2012; Resolução MAPA nº 4/2000; Resolução MAPA nº 1/2019; IN MAPA nº 30/2001; IN ANVISA nº 161/2022; IN MAPA nº 76/2018; Portaria MAPA nº 354/1997.
	Físico-químicas	Portaria MAPA nº 146/1996; Resolução MAPA nº 4/2000; Portaria MAPA nº 359/1997; IN ANVISA nº 211/2023; IN MAPA nº 23/2012; IN MAPA nº 30/2001; IN MAPA nº 46/2007; IN MAPA nº 76/2018; Portaria MAPA nº 354/1997.
	Aditivos	Portaria MAPA nº 146/1996
Pescados	Microbiológicas	IN MAPA nº 21/2017; IN ANVISA nº 161/2022.
	Físico-químicas	IN MAPA nº 21/2017; RDC ANVISA nº 778/2023; IN ANVISA nº 211/2023.
Ovos	Microbiológicas	IN ANVISA nº 161/2022.
Mel	Físico-químicas	IN MAPA nº 11/2000; IN MAPA nº 03/2001.
Água de Abastecimento	Microbiológicas	Portaria MS/GM nº 888/2021.
	Físico-químicas	Portaria MS/GM nº 888/2021.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (ROTINA DE EXECUÇÃO)

Condições de execução do objeto

5.1. O início da execução do objeto deverá ocorrer a partir do recebimento da ordem de serviço pela contratada, com o prazo total de execução de 30 (trinta) dias.

5.1.1. Para amostras de água de abastecimento, o prazo máximo entre a coleta e o início da análise deverá ser de até 24 (vinte e quatro) horas;

5.1.2. Para amostras de produtos lácteos, cárneos, ovos e mel, o envio ao laboratório deverá ocorrer no menor tempo possível, respeitando as condições de conservação, temperatura, integridade e logística da amostra, conforme estabelecido no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Pecuária vigente.

Local e horário da retirada das amostras

5.2. O agendamento das coletas será realizado pelo SIM/POA diretamente com o setor de logística da empresa contratada, em conformidade com o cronograma oficial.

5.3. A retirada das amostras será realizada exclusivamente em dias úteis, de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários: das 8h00 às 11h30 e das 13h30 às 17h00, junto a Secretaria de Agricultura Pecuária e Desenvolvimento Sustentável, localizada no Paço Municipal.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. O SIM/POA informará previamente a contratada sobre o envio de materiais específicos para o acondicionamento de amostras em estado líquido, de forma que a contratada possa realizar a entrega em tempo hábil para a realização da coleta das amostras nos estabelecimentos fiscalizados.

5.5. Para a adequada execução dos serviços, a Contratada deverá encaminhar, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis da data agendada para retirada das amostras, a(s) caixa(s) térmica(s) e gelo(s) reutilizável(is) necessário(s) à correta conservação das amostras, para preparo pelo SIM/POA e posterior retirada pela empresa.

5.6. Após a coleta, as análises laboratoriais deverão ser concluídas e os respectivos laudos emitidos no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de recebimento das amostras no laboratório. Os resultados deverão ser encaminhados ao e-mail institucional do SIM/POA (simpoa@mcr.pr.gov.br) ou disponibilizados em plataforma eletrônica do laboratório, mediante acesso por login e senha previamente fornecidos ao SIM/POA.

5.7. Os laudos serão recebidos pelo fiscal do contrato, designado para acompanhamento e fiscalização, para verificação da conformidade com as especificações dos ensaios laboratoriais constantes na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência, na proposta contratada e na legislação aplicável.

5.8. Os laudos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as normas técnicas e legislações pertinentes a cada análise, devendo a Contratada ser formalmente notificada no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento.

Materiais a serem disponibilizados

5.9. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais e utensílios necessários, quando solicitados:

- a. Caixas térmicas;

- b. Gelo reutilizável;
- c. Material específico para acondicionamento de amostras em estado líquido.

Outras informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.10. É de inteira responsabilidade da Contratada o transporte das amostras, inclusive quanto a eventual extravio, perda ou comprometimento da integridade, cabendo-lhe conferir e atestar as condições do lacre, da identificação, da temperatura e do prazo decorrido entre a coleta e a recepção no laboratório considerando:

Subcontratação

5.11. Será admitida a subcontratação parcial dos ensaios laboratoriais, limitada a até 30% da quantidade total de ensaios previstos nos itens contratados, exclusivamente para a execução de análises específicas que não integrem o escopo técnico próprio da contratada, mediante prévia e expressa autorização da Administração.

5.12. A subcontratação não eximirá a contratada de sua responsabilidade integral pela execução do objeto, pela qualidade dos serviços prestados, nem pela validade técnica e jurídica dos laudos emitidos.

5.13. Compete à contratada assegurar que eventual laboratório subcontratado possua capacidade técnica comprovada, que atenda as normas aplicáveis a execução dos ensaios laboratoriais de acordo com a Norma ABNT NBR ISO/IEC 17025, disponha de profissionais habilitados e esteja regularmente autorizado junto aos órgãos competentes.

5.14. A gestão das amostras, sua rastreabilidade, a consolidação dos resultados e a emissão dos laudos oficiais permanecerão sob responsabilidade exclusiva da contratada, sendo vedada a transferência da responsabilidade contratual à subcontratada.

5.15. A contratada deverá exigir e apresentar termo de confidencialidade firmado pelo laboratório subcontratado, por meio do qual este se comprometa a assegurar o sigilo e a confidencialidade dos dados, informações e amostras fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Marechal Cândido Rondon/PR, respondendo solidariamente por eventual descumprimento.

5.16. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica cujo titular ou cujos dirigentes mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante, ou com agente público que atue na contratação, fiscalização ou gestão do contrato, bem como quando forem cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau.

5.17. A(s) empresa(s) subcontratada(s) deverá(ão) comprovar a regularidade fiscal e previdenciária perante a contratada e o Município, bem como declarar que, entre seus diretores, responsáveis técnicos ou sócios, não há servidores, empregados públicos ou ocupantes de cargos comissionados na administração direta ou indireta do Município de Marechal Cândido Rondon/PR.

Procedimentos de transição e finalização do contrato.

5.18. Não se aplica;

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de ulteriores meios idôneos de comunicação, inclusive mensagem eletrônica.

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

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

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

Fiscalização

6.7. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo gestor e fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do art. 117, caput da Lei 14.133/2021, promovendo-se a designação de fiscais técnico, administrativo e setoriais (ou de execução) conforme a complexidade do objeto.

6.8. Ficam designados:

- a) como GESTORA deste contrato a servidora Carine Graciele Leonhardt, ocupante do cargo de Analista Técnica, e como suplente a servidora Laine Raiele Verruck, ocupante do cargo de Assistente Administrativa, ambas lotadas na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável;
- b) como FISCAL TÉCNICO/EXECUÇÃO, o servidor Guilherme Augusto Dillenburg Destri e como suplente servidor Fernando Marques Salles, ambos ocupantes do cargo de Médico Veterinário pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável.
- c) como FISCAL ADMINISTRATIVO o servidor Elineu Neubecker e como suplemente a servidora Talyta de Lara Segundo, ambos ocupantes do cargo de Assistente administrativo pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável.

Fiscalização Técnica

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

6.9.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, conforme art. 117, § 1.º da Lei 14.133/2021, e arts. 22 e ss. do Dec. Mun. 77/2023.

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

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

6.9.4. 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.

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

Fiscalização Administrativa

6.10. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário, em conformidade com as disposições do art. 25 e ss. do Dec. Mun. 77/2023.

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

Gestor do Contrato

6.11. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto Municipal nº 77/2023, arts. 13 e ss.).

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

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

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

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

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

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

7 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme disposto nos itens 7.4 e seguintes.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- a. não produziu os resultados acordados,
- b. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- c. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4. O desempenho da contratada será aferido mediante sistema de pontuação cumulativa, conforme indicadores descritos no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) abaixo, sendo as ocorrências registradas pelo fiscal técnico durante o período de apuração.

7.4.1. A pontuação será apurada mensalmente, considerando o conjunto das ocorrências verificadas no mês de referência das coletas, sendo o total acumulado utilizado para fins de eventual redimensionamento proporcional do pagamento correspondente à respectiva nota fiscal.

Instrumento de Medição de Resultado (IMR)		
Ocorrência	Aferição	Pontuação
Descumprimento dos prazos de coleta e emissão dos laudos, sem apresentação de justificativa	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato.	1,0 ponto
Inobservância das boas práticas de higiene no manuseio das amostras, por parte da empresa contratada e sua equipe	O fiscal registrará a ocorrência e comunicará a empresa para correção, sendo realizado o registro da pontuação.	2,5 pontos
Falta ou atraso no fornecimento de caixa térmica e/ou bolsas de gelo para acondicionamento das amostras	O fiscal registrará a ocorrência e comunicará a empresa para correção, sendo realizado o registro da pontuação.	0,5 ponto por dia
Falta de cordialidade no atendimento à Secretaria responsável, demais servidores, colaboradores terceirizados e ao público em geral	O fiscal registrará a ocorrência acompanhada de informações sobre o fato e poderá requerer a substituição do empregado.	1,0 ponto
Recusa na execução de serviço solicitado pela fiscalização, sem justificativa ou determinação formal em contrário	A empresa deverá justificar imediatamente a razão da inexecução (total ou parcial). Cada fato corresponderá a uma ocorrência, podendo haver múltiplos registros na mesma data ou período.	1,0 ponto
Não conformidade com a legislação aplicável às análises laboratoriais, incluindo entrega de análises incompletas	O fiscal registrará cada ocorrência acompanhada de informações sobre o fato ocorrido.	1,0 ponto

7.4.2. As pontuações registradas serão somadas para enquadramento nas faixas de desempenho abaixo, as quais definirão o percentual de pagamento sobre o valor mensal devido, conforme a tabela a seguir:

Faixas de Desempenho do IMR	
Pontuação acumulada no mês de referência	Percentual de pagamento sobre o valor mensal devido
0 (zero) ponto	100% do valor mensal devido
Acima de 0 até 1 ponto	99% do valor mensal devido
Acima de 1 até 2 pontos	98% do valor mensal devido
Acima de 2 até 3 pontos	97% do valor mensal devido
Acima de 3 até 4 pontos	96% do valor mensal devido
Acima de 4 até 5 pontos	95% do valor mensal devido
Acima de 5 até 6 pontos	93% do valor mensal devido
Acima de 6 até 7 pontos	90% do valor mensal devido
Acima de 7 pontos	85% do valor mensal devido, sem prejuízo da apuração de infração contratual

7.4.3. A aplicação do redimensionamento do pagamento por meio do IMR não afasta a possibilidade de instauração de procedimento administrativo para apuração de infração contratual, quando caracterizada inexecução parcial ou total do objeto.

7.4.4. A pontuação superior a 7 (sete) pontos no mesmo período de apuração poderá, a critério da Administração, ensejar a abertura de procedimento para aplicação de penalidade mais gravosa ou

eventual rescisão contratual, caso caracterizada inexecução parcial relevante ou comprometimento da regularidade do serviço.

7.4.5. Cada ocorrência será considerada de forma individualizada, ainda que verificada na mesma data ou período de fiscalização, sendo assegurado à contratada o direito ao contraditório e à ampla defesa antes da consolidação definitiva da pontuação para fins de glosa.

7.4.6. O fiscal técnico deverá comunicar ao gestor do contrato, com antecedência razoável, o término da vigência contratual sob sua responsabilidade, para que sejam adotadas tempestivamente as providências relativas à eventual prorrogação ou à instauração de novo procedimento licitatório, quando cabível.

Recebimento e aceitação do objeto

7.5. Os serviços serão **recebidos provisoriamente** no ato da entrega dos laudos laboratoriais correspondentes às coletas realizadas no mês de referência, acompanhados da respectiva nota fiscal, pelo fiscal técnico e administrativo, para efeito de posterior verificação da conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta contratada e na legislação aplicável.

7.6. O prazo da disposição acima será contado ao final de cada período mensal de execução do serviço, com a comprovação da prestação da parcela correspondente ao referido período.

7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (art. 23 do Dec. Mun. 77/2023)

7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (art. 25, inciso VI do Dec. Mun. 77/2021)

7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo, referente a parcela de serviço sob sua fiscalização. (art. 29 do Dec. Mun. 77/2023)

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

- a. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.
- b. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

- c. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133/2021)
- d. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- e. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.12. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

- a. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme arts. 13, § 1.º, inciso VI e 307, § 2.º do Dec. Mun. 77/2023 c/c art. 174, § 3.º inciso III da Lei 14.133/2021.
- b. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- c. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- d. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- e. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

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

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

Liquidação e Pagamento

7.16. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis prorrogável por igual período mediante justificativa, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

7.18. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser apresentada acompanhada, obrigatoriamente, dos documentos de comprovação da regularidade fiscal, que pode ser constatada por meio de consulta on-line do SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.19. É responsabilidade da empresa contratada informar a superveniência de causa impeditiva à manutenção do contrato sendo que, previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração poderá realizar consultas para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

7.22. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

7.23. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

7.24. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

7.25. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a. o prazo de validade;
- b. a data da emissão;
- c. os dados do contrato e do órgão contratante;
- d. o período de execução do objeto;

- e. o valor a pagar; e
- f. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.27. Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias incidentes, considerados os percentuais estabelecidos na legislação vigente, ainda que diverjam dos percentuais de tributos indicados na planilha.

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

7.29. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à execução do objeto, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento reiniciará após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à Contratante.

7.30. No caso de atraso no pagamento por culpa do Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA (Índice Nacional de Preços de Consumidor Amplo)* de correção monetária.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

8.2. O A execução ocorrerá sob demanda, de forma parcelada, conforme o cronograma mensal de coletas do SIM/POA. As amostras serão encaminhadas ao laboratório com requisição formal dos ensaios, cabendo à contratada realizar as análises e emitir os respectivos laudos técnicos nos prazos estabelecidos, assegurando rastreabilidade e conformidade metodológica.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.15. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.16. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.18. Estando a contratada estabelecida em município diverso do contratante, será exigida, também, a inscrição/regularidade fiscal perante o Município de Marechal Cândido Rondon.

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica Operacional e Profissional

8.21. O laboratório contratado deverá possuir, manter vigente e apresentar certificado de acreditação na Norma ABNT NBR ISO/IEC 17025 – Requisitos gerais para a competência de laboratórios de ensaio e calibração, concedido pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), para a realização de análises microbiológicas e físico-químicas em produtos de origem animal comestíveis e em água de abastecimento.

8.22. Em caso de eventual subcontratação, a contratada somente deverá encaminhar amostras para execução de ensaios não contemplados em seu escopo mediante comprovação de que o laboratório subcontratado também possua acreditação vigente na Norma ABNT NBR ISO/IEC 17025, concedida pelo Inmetro, compatível com os ensaios a serem realizados.

Vistoria

8.23 Não se aplica;

Garantia de proposta (art. 58 da Lei 14.133/21)

8.24. Não será exigida garantia de proposta, pois o objeto da contratação não apresenta grau de complexidade ou risco que justifique tal exigência. Além disso, os mecanismos legais já previstos para assegurar a manutenção da proposta e a assinatura do contrato são suficientes, não sendo necessária a imposição de medida adicional que possa restringir a competitividade do certame.

Garantia da execução do contrato (art. 96 e ss. da Lei 14.133/21)

8.25. Não será exigida garantia da execução contratual, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de prestação de serviços com pagamento mensal condicionado à efetiva execução e ao atesto da fiscalização, sem previsão de pagamento antecipado, sendo que a sistemática de medição mensal, aliada à possibilidade de glosa de valores e aplicação das penalidades cabíveis em caso de inadimplemento, mostra-se suficiente para resguardar o interesse da Administração.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 169.166,46 (cento e sessenta e nove mil, cento e sessenta e seis reais e quarenta e seis centavos), conforme os custos unitários consignados na tabela constante deste Termo de Referência, sendo o referido montante estabelecido como PREÇO MÁXIMO para a contratação do objeto.

9.2. A verificação do valor de mercado foi realizada na etapa de estudo preliminar, podendo ser consultada em referido documento, anexo deste TR.

9.3. No valor acima mencionado estão incluídos todos os encargos incidentes sobre o fornecimento do objeto, inclusive transporte, frete, tributos, obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e outras.

9.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

9.5. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, conforme disposto no art. 291 e ss. do Dec. Mun. 77/2023.

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, conforme abaixo:

Dotação: 11.1.2043 – Desenvolvimento da produção rural sustentável e fortalecimento de eventos agropecuários.

Elemento: 3339039 – Outros serviços de Terceiros - PJ

Fonte: 505 – Royalties da Itaipu Binacional

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

Município de Marechal Cândido Rondon, 11 de junho de 2026.

Carine Graciele Leonhardt
Analista Técnica – SMAPDS

Guilherme Augusto Dillenburg Destri
Médico Veterinário – SMAPDS

Alex Luis Kuhn
Secretário de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável