



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DADOS DO PROCESSO:

Ato de designação da Equipe de Planejamento nº 061/2026	
Objeto da Licitação: 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.	
Equipe de Planejamento:	
Membro 1: Nome: Carine Graciele Leonhardt Cargo: Analista Técnica e-mail: carinegleonhardt@gmail.com	Membro 2: Nome: Guilherme Augusto Dillenburg Destri Cargo: Médico Veterinário e-mail: gdillemburgvet@gmail.com
Membro 3: Nome: Talyta de Lara Segundo Cargo: Assistente Administrativa e-mail: talytalaramcr2023@hotmail.com	Membro 4: Nome: Fernando Marques Salles Cargo: Médico Veterinário e-mail: fernandosalles@outlook.com

2. ASPECTOS GERAIS:

- ✓ O objeto do presente estudo é a contratação de empresa especializada para a realização de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas em amostras de água de abastecimento e de produtos de origem animal sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Marechal Cândido Rondon/PR, conforme especificações técnicas, quantitativos estimados e valores constantes na planilha orçamentária, com execução conforme a demanda.
- ✓ Será utilizado o sistema de registro de preços;
- ✓ O prazo contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado de acordo com a Lei 14.133/2021.
- ✓ A contratação dos itens não é enquadrada como continuada, uma vez que os itens podem ser solicitados conforme a necessidade.
- ✓ O contrato administrativo a ser celebrado estabelecerá de forma detalhada as regras relativas à execução dos serviços laboratoriais, à vigência, às condições de medição e pagamento, às obrigações das partes, aos critérios de fiscalização e às penalidades aplicáveis.

- ✓ Os serviços objeto desta contratação são classificados como serviços comuns, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado, com metodologias padronizadas e amplamente reconhecidas, passíveis de descrição precisa no Termo de Referência.
- ✓ A execução dos serviços de análises laboratoriais será comprovada mediante a apresentação de laudos oficiais emitidos pelo laboratório contratado, contendo identificação das amostras, metodologia aplicada, resultados e assinatura do responsável técnico. A fiscalização do contrato realizará conferência sistemática desses laudos, garantindo o atendimento aos padrões técnicos e sanitários estabelecidos.
- ✓ Os documentos exigidos para pagamento são a Nota Fiscal, as certidões negativas ou positivas com efeito de negativa de regularidade Fiscal (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e TRABALHISTA).
- ✓ Ficam designados como:
 - Gestora de Contrato e respectiva suplente a servidora Carine Graciele Leonhardt e Laiane Raile Verruck.
 - Fiscal Administrativa deste contrato e respectiva suplente, o servidor Elineu Neubecker e a servidora Talyta de Lara Segundo.
 - Fiscal Técnico/Execução e respectivo suplente, o servidor Guilherme Augusto Dillenburg Destri e Fernando Marques Salles.

Análise da contratação anterior:

- a) Houve contratação anterior para o mesmo objeto?
 () SIM (X) NÃO
 Foi realizada a etapa de ESTUDOS PRELIMINARES?
 () SIM (X) NÃO
- b) Houve impugnação do edital?
 () SIM (X) NÃO
- c) Houve recursos quanto às etapas da licitação?
 () SIM (X) NÃO
- d) Há registro de aplicação de penalidade as empresas contratadas?
 () SIM (X) NÃO

3. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

- a. A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável, em atendimento à Lei Municipal nº 5.595, de 13 de junho de 2025, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no âmbito do Município de Marechal Cândido Rondon/PR, necessita realizar a contratação de empresa especializada para a execução de análises laboratoriais fiscais. Tal providência justifica-se porque as atividades de inspeção e fiscalização previstas na referida Lei, nos termos do inciso IV do

art. 3º, abrangem a coleta de amostras e a avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia celular e molecular, histológicas, bem como outras que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos e dos produtos de origem animal, inclusive aqueles disponíveis nos mercados de consumo.

b. Considerando as atribuições legais do SIM/POA e a obrigatoriedade de execução de análises fiscais periódicas, verifica-se que o Município não dispõe de estrutura laboratorial própria, devidamente equipada e acreditada, capaz de atender à demanda técnica, à diversidade de matrizes e aos parâmetros analíticos exigidos pela legislação sanitária vigente. Tal cenário impõe a necessidade de contratação de laboratório especializado, com capacidade técnica comprovada e metodologias validadas, formalizando-se ato de vínculo entre a Administração e laboratório habilitado, de modo a atender à demanda de apontamento realizada no decurso do processo de ampliação de escopos no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

c. A diversidade de produtos registrados no SIM/POA, incluindo carnes in natura, produtos cárneos processados, leite e derivados, pescados, mel, ovos e água de abastecimento, exige a realização de ensaios específicos, contemplando diferentes grupos de microrganismos indicadores e patogênicos, bem como parâmetros físico-químicos relacionados à identidade, qualidade e detecção de fraudes. A execução dessas análises demanda infraestrutura laboratorial adequada, corpo técnico qualificado e cumprimento de requisitos de rastreabilidade e confiabilidade dos resultados.

d. Destaca-se que os laudos laboratoriais oficiais subsidiam a tomada de decisão da autoridade sanitária, fundamentando ações de orientação, notificação, interdição, apreensão ou demais medidas administrativas cabíveis. Assim, a inexistência de suporte analítico comprometeria a efetividade das ações fiscais, fragilizando o controle sanitário e expondo a população a potenciais riscos à saúde.

e. Ademais, a contratação de laboratório habilitado assegura que os métodos empregados estejam em conformidade com compêndios reconhecidos e normas oficiais, garantindo precisão, reprodutibilidade e validade jurídica dos resultados. Tal requisito é essencial para assegurar segurança técnica aos atos administrativos decorrentes das análises fiscais.

f. Importa salientar que cada item previsto na planilha orçamentária corresponde a um produto específico e às respectivas análises obrigatórias, conforme normas técnicas aplicáveis. Observou-se, no levantamento de mercado, que nem todas as empresas consultadas dispõem de capacidade para realizar a totalidade dos ensaios exigidos, o que reforça a necessidade de seleção criteriosa de laboratório que atenda integralmente às demandas do SIM/POA.

g. Outrossim, para contratação da presente, utiliza-se como referencial o parecer SISBI datado em 11/02/2026, onde solicita que o Município firme ato de vínculo oficial com laboratório, bem como o atendimento legal ao art. 3º, VI, da Lei nº. 5595/2025 de forma a subsidiar as ações de inspeção e fiscalização com vistas ao atendimento dos padrões de identidade, qualidade e segurança dos produtos de origem animal produzidos e comercializados pelos estabelecimentos registrados no âmbito do SIM/POA de Marechal Cândido Rondon/PR.

h. Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se tecnicamente justificada, legalmente necessária e administrativamente adequada, constituindo instrumento indispensável para a manutenção da segurança dos alimentos, da proteção da saúde pública e do fortalecimento da fiscalização sanitária no âmbito municipal, bem como para a consolidação do processo de ampliação de escopo junto ao SISBI/POA.

4. **REFERÊNCIA A OUTROS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO, SE HOUVER:**

a. A aquisição não está prevista no Plano de Contratações Anuais de 2027, porém caso necessário será anexada e classificada com grau de prioridade média.

b. PPA/LDO/LOA

b.1) Plano Plurianual (PPA):

Nos termos do art. 3.º da Lei Municipal n.º 5642/2026 - Plano Plurianual, “O PPA 2026-2029 é o instrumento de planejamento governamental que define diretrizes, objetivos e metas desta administração pública municipal, com o propósito de viabilizar a implementação e a gestão das políticas públicas, orientar a definição de prioridades e auxiliar na promoção do desenvolvimento sustentável, estabelecendo para o período, os programas com seus respectivos objetivos, indicadores e montantes de recursos a serem aplicados em despesas correntes e de capital, relativas aos programas de duração continuada.”

Também o art. 5.º diz que “O PPA 2026-2029 reflete as políticas públicas e organiza a atuação governamental por meio de Programas Temáticos e de Gestão, Manutenção e Serviços ao Município (...)”

Em anexo, são apresentados referidos programas, dentre os quais, destaco o **PROGRAMA – PRODUTOR EM FOCO (45)**, que tem por Objetivos:

“Coordenação geral das ações voltadas ao desenvolvimento do setor agropecuário; proporcionar aos produtores rurais melhores condições para correção do solo, diversificação da produção primária, aumento da produção animal e o consequente aumento da produtividade; atender aos produtores rurais com equipamentos e maquinário; proporcionar melhores condições físicas para a realização de feiras e exposições agropecuárias; fomentar e apoiar projetos de incentivo, visando promover o desenvolvimento do pequeno agricultor através de parcerias com entidades do setor; realizar eventos de promoção agropecuária, para divulgação da produção local.”

AÇÃO: 2043 – DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO RURAL SUSTENTÁVEL E FORTALECIMENTO DE EVENTOS AGROPECUÁRIOS

Objetivo: *“Incentivar o plantio orgânico e hortas comunitárias, executando ações que possibilitem a diversificação da produção primária; realizar parcerias e firmar convênios, termos ou outros ajustes e efetuar repasses financeiros para apoiar os projetos de diversificação da produção;*

Fomento e acompanhamento para o melhoramento da criação pecuária no município,

fornecendo material genético aos produtores rurais para inseminação dos animais, estimulando o interesse pela criação dos animais; Apoiar a PROEM na realização da Expopecuária; Executar reformas e melhorias nos barracões de abrigo de animais e demais melhorias existentes no Parque de Exposições, sob responsabilidade da secretaria;”.

b.2) Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO:

No que se refere às diretrizes orçamentárias, a **Lei 5.643, de 27 de novembro de 2025 diz, no art. 4.º que:**

Art. 4.º As prioridades e metas da Administração Municipal para o exercício financeiro de 2026 são aquelas definidas nos anexos desta Lei, as quais estão em conformidade com o Projeto de Lei do Plano Plurianual para o período de 2026 a 2029, considerando as prioridades apresentadas pelas reivindicações da sociedade e confirmadas pelos órgãos da Administração Municipal.

§ 1º Os recursos estimados na Lei Orçamentária para o exercício de 2026 serão destinados preferencialmente, para as prioridades e metas definidas no Anexo II desta Lei, não se constituindo em limites à programação das despesas.

§ 2º Na elaboração e durante a execução do Orçamento do exercício de 2026 o Poder Executivo Municipal poderá alterar as metas definidas nesta Lei, aumentando ou diminuindo seus quantitativos a fim de compatibilizar a despesa orçada com a receita estimada, de forma a assegurar o equilíbrio das contas públicas e o atendimento às necessidades da sociedade.

b.3) Lei Orçamentária Anual – LOA:

Por fim, quanto à Lei Orçamentária Anual, a Lei 5.651, de 16 de dezembro de 2025, Estima a Receita e Fixa a Despesa do Município de Marechal Cândido Rondon para o Exercício Financeiro de 2026, mencionando em anexo

A ação específica a ser utilizada no presente processo de contratação estarão expostas na íntegra mediante o Capítulo 11 do Termo de Referência.

c. A contratação pretendida serve de instrumento para que sejam realizadas as finalidades do Programa de Inseminação Artificial, conforme Lei Municipal nº 3.671/2006 e Lei Municipal nº 4.535/2013.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

a. Levantamento de mercado.

- i. Considerando que o levantamento de mercado não se confunde com a pesquisa de preços, consistindo na identificação da solução mais adequada à necessidade pública, e tratando-se da primeira contratação desse serviço pelo Município, foi realizado levantamento técnico com a finalidade de subsidiar a definição da modelagem da contratação.

Foram analisadas contratações realizadas pelos Municípios de Toledo/PR e Nova Santa Rosa/PR (Atas de Registro de Preços nº 0734/2026 e nº 050000135/2025), detalhadas a seguir, bem como o Registro de Preços nº 118/2025 do Município de Reserva/PR, disponível no PNCP.

- Município de Nova Santa Rosa/PR – Pregão Eletrônico nº 49/2025 – Ata de Registro de Preços nº 050000135/2025
 - Forma de contratação: Sistema de Registro de Preços.
 - Critério de julgamento: menor preço por item.
 - Objeto: contratação de laboratório para realização de análises laboratoriais oficiais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento e de produtos acabados fabricados pelas empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA de Nova Santa Rosa.
 - Empresa contratada: AMBIENTALE ANÁLISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ nº 10.307.392/0001-90.
- Município de Reserva/PR – Pregão Eletrônico nº 22/2025 – Ata de Registro de Preços nº 118/2025
 - Forma de contratação: Sistema de Registro de Preços.
 - Critério de julgamento: menor preço por item.
 - Objeto: registro de preços para futura e eventual execução de exames laboratoriais destinados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA de Reserva, conforme demanda da Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico.
 - Empresa contratada: TECLAB LABORATÓRIOS LTDA – EPP, CNPJ nº 06.255.026/0001-67.
- Município de Toledo/PR – Licitação nº 49/2025 – Processo de Dispensa – Ata de Registro de Preços nº 0734/2026
 - Forma de contratação: dispensa de licitação.
 - Critério de julgamento: não aplicável.
 - Objeto: registro de preços para contratação da empresa FREITAG LABORATÓRIOS LTDA, CNPJ nº 10.743.183/0001-99, para prestação de serviços de análises oficiais físico-químicas e microbiológicas de produtos acabados de origem animal e de água de abastecimento, vinculados ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).
 - Empresa contratada: FREITAG LABORATÓRIOS LTDA, CNPJ nº 10.743.183/0001-99.

b. A equipe buscou ainda soluções junto a empresa

- i. No levantamento realizado, ainda que por meio de orçamentos apresentados por empresas privadas especializadas, verificou-se que os laboratórios consultados não contemplam integralmente, em estrutura própria, o conjunto de ensaios exigidos.

Observou-se variação entre 1,2% e 26,7% do total de 247 ensaios laboratoriais previstos nos itens da licitação que não são executados internamente, especialmente aqueles de maior complexidade técnica ou de menor demanda. Tal constatação evidencia que, embora os laboratórios possuam escopo técnico compatível com as matrizes analisadas, parte dos ensaios é usualmente executada com o apoio de rede técnica complementar, prática comum no setor.

Ainda assim, todos os orçamentos recebidos contemplaram análises para a totalidade das matrizes previstas (carne e derivados, leite e derivados, produtos de abelhas, ovos e derivados, e pescado e produtos de pescado), demonstrando que o mercado dispõe de empresas aptas a atender integralmente o objeto, ainda que com subcontratação parcial de ensaios específicos. Esse cenário reforça a viabilidade técnica da estruturação por lotes, sem prejuízo à competitividade.

Diante das características técnicas do serviço, da necessidade de padronização metodológica por cadeia produtiva e da logística envolvida na coleta oficial com manutenção da cadeia de custódia das amostras, definiu-se como solução mais adequada a realização de licitação por lotes, agrupados por matriz de produto, na modalidade de pregão eletrônico, pelo critério de julgamento de menor preço, com adoção do Sistema de Registro de Preços. Essa modelagem assegura coerência técnica entre os ensaios de cada cadeia produtiva, reduz a fragmentação contratual, otimiza a logística de envio das amostras e racionaliza a fiscalização contratual.

Admite-se a subcontratação de até 30% dos ensaios listados nos itens contratados, mantendo-se a responsabilidade integral da contratada pelos resultados emitidos, assegurando qualidade técnica, rastreabilidade e conformidade sanitária.

A pesquisa contemplou laboratórios que apresentaram orçamento e que possuem acreditação junto ao Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), assegurando competência técnica, rastreabilidade metrológica e confiabilidade dos ensaios ofertados.

Será adotado o Sistema de Registro de Preços

O quantitativo foi definido com base no número de produtos registrados pelas empresas fiscalizadas pelo SIM/POA, considerando o planejamento anual de coletas oficiais, acrescido de margem técnica para contemplar eventuais novos registros durante a vigência da ata, garantindo a continuidade das ações fiscais e o atendimento às exigências sanitárias.

b. tipo de solução a contratar:

- i. Diante das informações levantadas nas contratações encontradas no levantamento de mercado indicadas acima, encontramos duas possíveis soluções para a presente contratação:
1. SOLUÇÃO 1: Realização de licitação por itens, na modalidade de pregão eletrônico, pelo critério de julgamento de menor preço, com adoção do Sistema de Registro de Preços, considerando a necessidade de contratações parceladas e conforme a

demanda do SIM/POA ao longo da vigência da ata, admitindo-se a subcontratação de no máximo 30% dos ensaios listados nos itens contratados;

2. SOLUÇÃO 2: Contratação direta “Dispensa de licitação emergencial”, pelo critério de julgamento de menor preço, por item, com a utilização do sistema de registro de preços.
 - ii. Com base na pesquisa de soluções junto a empresas do ramo e conhecimento técnico a respeito avaliamos mais duas possíveis soluções.
3. SOLUÇÃO 3: Implantação de laboratório próprio municipal, mediante a edificação de estrutura laboratorial no município, com aquisição de equipamentos e contratação de equipe técnica. Como vantagens, destaca-se a maior autonomia e o controle direto sobre os procedimentos analíticos. Contudo, apresenta como desvantagens o elevado custo de implantação e manutenção, a necessidade de licenciamento e de estrutura física específica, a obtenção de acreditação junto ao INMETRO, além do tempo necessário para sua efetiva viabilização e da possibilidade de ociosidade de pessoal e equipamentos.
4. SOLUÇÃO 4: Realização de licitação por lotes, na modalidade de pregão eletrônico, pelo critério de julgamento de menor preço, com adoção do Sistema de Registro de Preços, considerando a necessidade de contratações parceladas e conforme a demanda do SIM/POA ao longo da vigência da ata, admitindo-se a subcontratação de no máximo 30% dos ensaios listados nos itens contratados.
 - iii. Analisando todas as soluções acima apontadas, essa equipe de estudo entende que a SOLUÇÃO 4 é a mais adequada para o atendimento da necessidade pública, tendo em vista que a modelagem por lotes permite compatibilizar especialização técnica e eficiência administrativa, assegurando que cada cadeia produtiva seja atendida de forma integrada. Além disso, estrutura selecionada está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021, garantindo segurança sanitária, viabilidade operacional e adequada gestão contratual. Admitindo-se a subcontratação de no máximo 30% dos ensaios listados nos itens contratados, bem como a utilização do Sistema de Registros de Preços, pelos motivos já apontados.
 - iv. Considerando a natureza do objeto e o valor da contratação não é necessário exigir vistoria, garantia da proposta e garantia de execução.

6. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

a. A contratação será realizada:

(X) POR LOTES, agrupados por matriz de produto. Embora o objeto seja divisível, optou-se pela estruturação por lotes (carne, leite, produtos de abelhas, ovos e pescado), em razão da especificidade técnica dos ensaios, da necessidade de padronização metodológica por

cadeia produtiva e da logística inerente à coleta oficial, com manutenção da cadeia de custódia das amostras.

O levantamento de mercado demonstrou a existência de empresas aptas a executar integralmente os ensaios por matriz, não havendo restrição à competitividade. A divisão por lotes evita fragmentação excessiva do objeto, reduz a complexidade da gestão contratual e contribui para maior eficiência administrativa e sanitária na execução das análises laboratoriais.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS, PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE, CONTRATAÇÕES CORRELATAS E INTERDEPENDENTES e DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

a. Descrição da solução como um todo:

Realização de licitação, na modalidade pregão eletrônico, com Sistema de Registro de Preços, para contratação de laboratório(s) especializado(s) na execução de análises microbiológicas e físico-químicas em produtos de origem animal fiscalizados pelo SIM/POA, estruturada por lotes conforme matriz de produto.

A execução será parcelada e sob demanda, com emissão de laudos oficiais. Admite-se subcontratação de até 30% dos ensaios, permanecendo a responsabilidade integral da contratada.

b. Demonstrativo dos resultados pretendidos:

Assegurar conformidade sanitária dos produtos, fortalecer a fiscalização, reduzir riscos à saúde pública, coibir fraudes e garantir respaldo técnico às decisões administrativas do SIM/POA.

c. Providências para adequação do ambiente:

Não há necessidade de adequações estruturais, pois os ensaios serão realizados nas dependências da contratada.

d. Contratações correlatas ou interdependentes:

(X) Não há contratos correlatos ou interdependentes. A contratação representa SOLUÇÃO INTEGRAL para atendimento da demanda de análises laboratoriais oficiais.

e. Descrição possíveis impactos ambientais

A contratação não gera impactos ambientais diretos relevantes, por tratar-se de prestação de serviços laboratoriais. Eventuais resíduos decorrentes das análises são de responsabilidade do laboratório contratado, que deverá observar a legislação ambiental e sanitária aplicável quanto ao gerenciamento e destinação adequada de resíduos laboratoriais.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

a. Regras de benefício para micro e pequenas empresas:

Não serão aplicadas as medidas indicadas no art. 48 da LC 123/2006, tendo em vista que não foi possível identificar empresas fornecedoras deste objeto enquadradas como MPE E EPP localizadas na região da Grande Marechal e Região Oeste do Paraná. Afastando assim a necessidade de contratação pelo programa “Compras Marechal” e a exclusividade da contratação com micro e pequenas empresas.

b. Critérios de Práticas de Sustentabilidade

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

c. Indicação de marca/modelo

Não se aplica;

d. Vedação de Contratação de marca/modelo

Não se aplica;

e. Exigência de amostra/Prova conceito

Não se aplica;

f. Exigência de Carta de Solidariedade

Não se aplica;

g. Inversão de Fases do Processo

Não é viável para o objeto desta contratação

h. Participação de Cooperativas de Trabalho:

Não será permitida a participação de cooperativas de trabalho.

i. Instalação de ponto de atendimento local:

Não será exigida instalação de ponto de atendimento local.

j. Vistoria:

Não se aplica.

K. Transição Contratual

Não se aplica

L. Requisitos de Habilitação:

Sem prejuízo das exigências de habilitação jurídica regularmente exigidas em todas as licitações, a equipe de planejamento recomenda a exigência de comprovação de:

Habilitação Econômico-Financeira, mediante demonstração de:

- Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

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

Habilitação Jurídica

- CNPJ e outros documentos que possam ser exigidos de acordo com o tipo de empresa;

Habilitação Fiscal

- Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativas (Municipal, Estadual, Federal, Trabalhista e FGTS).

Habilitação técnica

- 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.
- 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.

Obrigações da Contratante:

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

n. Obrigações do Contratado

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- 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.

- 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.
- 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.
- Compete à contratada assegurar que eventual laboratório subcontratado possua capacidade técnica comprovada, que atenda as normas aplicáveis a execução dos ensaios laboratoriais recomendados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), disponha de profissionais habilitados e esteja regularmente autorizado junto aos órgãos competentes.
- 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.

9. **ESTIMATIVA DE QUANTIDADES e ESTIMATIVA DE PREÇOS**

- a. A licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para realização de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas em água de abastecimento e produtos de origem animal sob fiscalização do SIM/POA, com execução parcelada pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativos estimados por item. O valor total estimado da contratação é de R\$ 169.166,38, conforme segue:

Lote	Item	Produto	Unidade	Valor Unit R\$	Valor Total R\$
1 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO	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	15	R\$ 162,76	R\$ 2.441,40

2 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE CARNE E DERIVADOS	1	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Linguiça de Carne Suína Defumada e Linguiça 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> (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	15	R\$ 1.186,42	R\$ 17.796,30
	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	5	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	3	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	6	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	8	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	8	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)	15	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	4	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	4	R\$ 453,61	R\$ 1.814,44

10	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Lombo Defumado, 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 090) Umidade (Código FQ 075) Proteína (Código FQ 096) Carboidratos totais (Código FQ 058) Gordura (Código FQ 064) Nitratos (Código FQ 065) Nitritos	2	R\$ 741,47	R\$ 1.482,94
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	4	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)	4	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	1	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	4	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	4	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	4	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	25	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	6	R\$ 129,95	R\$ 779,70
19	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de Carne Moída in natura, 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 058) Gordura (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato (Código FQ 125) Detecção de tecidos não permitidos	12	R\$ 736,47	R\$ 8.837,64
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	4	R\$ 635,94	R\$ 2.543,76

3 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE LEITE E DERIVADOS		(Código FQ 065) Nitritos (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato			
	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	4	R\$ 1.208,37	R\$ 4.833,48
	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	20	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) (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	15	R\$ 641,94	R\$ 9.629,10
	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	25	R\$ 370,62	R\$ 9.265,50

	<u>Análises físico-químicas:</u> (Código FQ 013A) Amido (qualitativo) (Código FQ 001) Acidez (em ácido láctico) (Código FQ 058) Gordura			
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	15	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 (Código FQ 090) Umidade (Código FQ 008) Ácido sórbico e/ou sorbato	5	R\$ 758,33	R\$ 3.791,65
6	Análise laboratorial microbiológica e físico-química de logurte, contemplando: <u>Análises microbiológicas:</u> (Código M02) Contagem Total de Bolores 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	3	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)	3	R\$ 1.644,01	R\$ 4.932,03

	(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			
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	10	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	15	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	5	R\$ 740,51	R\$ 3.702,55

4 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUTOS DE ABELHAS	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	9	R\$ 537,32	R\$ 4.835,88
	2	Análise laboratorial físico-química de Própolis, contemplando: <u>Análise físico-química:</u> (Código FQ 082) Cinzas	2	R\$ 52,10	R\$ 104,20
5 – ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE OVOS	1	Análise laboratorial microbiológica de Ovo in natura, contemplando: <u>Análise microbiológico:</u> (Código M26) Salmonella	6	R\$ 64,87	R\$ 389,22
6 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE PESCADOS E PRODUTOS DE PESCADO	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	12	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	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	12	R\$ 329,73	R\$ 3.956,76
VALOR TOTAL GERAL				R\$ 169.166,46

b. As quantidades acima forma estabelecidas

() com base nos quantitativos executados pelo Município na contratação anterior.

(X) com base nos levantamentos realizados pela equipe de planejamento da contratação.

c. Em relação aos **preços**, em atendimento ao disposto nos Arts. 79 e ss. do Decreto Municipal n.º 77/2023, que trata do orçamento estimativo, para o objeto pretendido foram realizadas as seguintes pesquisas de preço:

- I. composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços (COMPRASNET), nos bancos (ou tabelas) de preços oficiais para objetos em geral, ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP):

(X) bancos ou tabelas de preços oficiais (PNCP).

Ata de Registro de Preços n° 118/2025 da Pregão Eletrônico n° 022/2025, do Município de Reserva/PR.

- II. preços praticados em contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período máximo de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente:

() preços similares da própria administração (consulta obrigatória, conforme art. 79, § 4.º do Dec. Mun. 77/2023):

(X) preços similares de outros contratantes públicos (outros municípios);

Ata de Registro de Preços n° 0734/2025 da Licitação n° 49/2025, do Município de Toledo/PR.

Ata de Registro de Preços nº 050000135/2025 do Pregão Eletrônico nº 49/2025, do Município de Nova Santa Rosa/PR.

- III. pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores ou prestadores de serviços, conforme o caso, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital:

FORNECEDOR: Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), de Chapeco/SC, CNPJ 03.774.688/0076-72, datado em 26/02/2026;

FORNECEDOR: Elementum Laboratório de Controle de Qualidade LTDA, de Ouro Verde do Oeste/PR, CNPJ 09.944.196/0001-47, datado em 25/02/2026;

FORNECEDOR: Lanali - Laboratório de Análises de Alimentos, de Cascavel/PR CNPJ 86.787.538/0002-94, datado em 26/02/2026.

FORNECEDOR: LGQ Laboratório para Garantia de Qualidade, de Francisco Beltrão/PR. CNPJ 10.339.192/0001-19, datado em 25/02/2026

OBS: Art. 1º, § 2º da Lei 3.671/2006 (Redação dada pela Lei nº 4535/2013).

I. REFERENCIAL DE PREÇO

O preço final para a contratação foi obtido da seguinte forma:

- Inicialmente, os valores unitários de cada ensaio laboratorial que compõe os itens da licitação foram individualizados a partir de cada orçamento apresentado pelas empresas consultadas.
- Os valores globais das análises constantes nas Atas de Registro de Preços dos Municípios de Toledo/PR, Nova Santa Rosa/PR e Reserva/PR foram divididos pelo respectivo número de ensaios contemplados em cada item, obtendo-se o valor médio unitário por ensaio. Para assegurar a comparabilidade e a competitividade dos valores, foram considerados exclusivamente os itens que apresentavam a mesma quantidade de ensaios prevista nesta licitação.
- Em seguida, foi calculada a média aritmética dos valores unitários obtidos para cada ensaio laboratorial.
- Foram desconsiderados os valores que apresentaram variação superior a 30% para mais ou para menos em relação à média inicialmente apurada, a fim de afastar distorções e preservar a fidedignidade da estimativa.
- Os valores que permaneceram dentro do intervalo de variação de $\pm 30\%$ foram utilizados para o cálculo da média final de cada ensaio laboratorial.
- O valor de cada item foi definido pela soma dos valores médios finais dos ensaios laboratoriais que o compõem.
- A Planilha de Composição de Preço encontra-se em anexo.

10. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- l.** A contratação terá por finalidade a prestação de serviços.
- m.** O objeto será contratado mediante PREGÃO, nos termos do art. 6º, inciso XLI, e art. 29 da Lei nº 14.133/2021, sendo classificado como serviço comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.
- n.** O critério de julgamento a ser adotado será de MENOR PREÇO;
- o.** Assim, após a realização do Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação de empresa especializada para execução de análises laboratoriais fiscais é indispensável ao cumprimento das atribuições legais do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), conforme a Lei Municipal nº 5.595/2025, assegurando suporte técnico às ações de fiscalização sanitária, à proteção da saúde pública e ao processo de ampliação de escopo junto ao SISBI/POA, motivo pelo qual a equipe responsável **DECLARA A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO.**
- p.** Por fim, considerando as informações levantadas, a equipe de planejamento entende que o ETP deve ser **classificado como NÃO SIGILOSO**, nos termos da Lei 12.527/2011 – Lei de Acesso à Informação – sendo divulgado na sua integralidade.

Marechal Cândido Rondon - PR, 20 de março de 2026

Carine Graciele Leonhardt
Analista Técnica

Talyta de Lara Segundo
Assistente Administrativa

Fernando Marques Salles
Médico Veterinário

Guilherme Augusto Dillenburg Destri
Médico Veterinário