



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO.

1.1. O Estudo Técnico Preliminar – ETP constitui a primeira etapa do planejamento da contratação pública, nos termos do art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, tendo por finalidade demonstrar o interesse público envolvido, identificar a necessidade da Administração e analisar as possíveis soluções disponíveis, subsidiando a elaboração do Termo de Referência e dos demais documentos necessários à contratação.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

2.1. A presente contratação tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes bovinas, suínas, aves e embutidos destinados ao atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, do café matinal e das necessidades das demais Secretarias do Município de Lobato/PR.

2.2. A aquisição destinada à alimentação escolar fundamenta-se no atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei Federal nº 11.947/2009 e regulamentado pela Resolução FNDE nº 06/2020, visando garantir o fornecimento regular de refeições adequadas aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino.

2.3. A alimentação escolar desempenha papel fundamental no atendimento das necessidades alimentares dos estudantes, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional e para a permanência dos alunos no ambiente escolar. Em muitos casos, representa uma das principais refeições diárias dos estudantes, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social.

2.4. Uma alimentação equilibrada e diversificada durante a infância e adolescência é essencial para o crescimento e desenvolvimento dos estudantes, sendo necessária a disponibilização de diferentes gêneros alimentícios para a composição dos cardápios elaborados para a alimentação escolar.

2.5. Nesse contexto, as carnes bovinas, suínas, aves e embutidos integram preparações previstas nos cardápios da alimentação escolar, contribuindo para o fornecimento de proteínas, vitaminas e minerais e possibilitando a oferta de refeições variadas e adequadas às necessidades dos alunos.

2.6. Além da alimentação escolar, os produtos objeto da contratação destinam-se ao atendimento do café matinal e das necessidades das demais Secretarias Municipais, conforme as demandas de cada unidade administrativa, sendo utilizados nas atividades e ações institucionais que necessitem do fornecimento desses gêneros alimentícios.

2.7. A aquisição por meio de Registro de Preços mostra-se adequada diante da necessidade de atendimento contínuo e parcelado das demandas, permitindo o fornecimento dos produtos de acordo com as necessidades efetivamente identificadas pela Administração durante o período de vigência da Ata, evitando a necessidade de aquisição de quantidades superiores ao consumo imediato.

2.8. Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar a disponibilidade regular desses gêneros alimentícios, garantindo o atendimento da alimentação escolar, do café matinal e das demandas das demais Secretarias Municipais, contribuindo para a continuidade das atividades e serviços desenvolvidos pela Administração Municipal.



03. ALINHAMENTO COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

3.1. No momento, a Administração Pública Municipal não possui Plano de Contratações Anual formalmente instituído. Entretanto, a presente contratação encontra-se alinhada às necessidades, objetivos e metas da Administração Municipal, considerando a essencialidade dos produtos para a continuidade dos serviços públicos, especialmente no atendimento das demandas da merenda escolar, café matinal e demais Secretarias Municipais.

Ainda que não haja Plano de Contratações Anual vigente, a contratação observa os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, interesse público e continuidade dos serviços públicos, estando em conformidade com a legislação aplicável.

4. REQUISITOS DE PARTICIPAÇÃO E CONTRATAÇÃO.

4.1. Poderão participar da licitação as empresas cujo ramo de atividade seja compatível e pertinente ao objeto da contratação.

4.2. A contratada deverá estar regularmente constituída e apta à emissão de nota fiscal, observando a legislação vigente.

4.3. O fornecedor deverá possuir capacidade operacional e logística para realizar as entregas de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração, observando os prazos, quantidades e locais indicados nas solicitações de fornecimento.

4.4. Em razão das características dos produtos e da impossibilidade de definição exata do consumo durante a vigência da contratação, o fornecimento será realizado de forma parcelada, mediante emissão de Autorização de Fornecimento.

4.5. Durante a execução contratual, a empresa deverá:

a) Entregar os produtos em perfeitas condições de conservação, higiene e consumo, observando todas as exigências sanitárias aplicáveis;

b) Responsabilizar-se pelo transporte adequado dos produtos, utilizando veículos apropriados e, quando necessário, refrigerados;

c) Cumprir todas as obrigações constantes do Edital, Termo de Referência, Ata de Registro de Preços e proposta apresentada;

d) Substituir, sem ônus para a Administração, os produtos que apresentarem irregularidades, avarias, deterioração ou desconformidade com as especificações exigidas.

4.6. Para fins de habilitação, a licitante deverá apresentar a documentação exigida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelo instrumento convocatório, incluindo:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado;

b) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

c) Regularidade perante a Fazenda Federal;

d) Regularidade perante a Fazenda Estadual;

e) Regularidade perante a Fazenda Municipal;

f) Regularidade perante o FGTS;

g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

4.7. Considerando tratar-se de produtos alimentícios de origem animal, a licitante deverá apresentar:

a) Alvará de Licença de Funcionamento vigente;

b) Licença Sanitária vigente expedida pelo órgão competente;

c) Comprovação de que os produtos fornecidos atendem às exigências dos órgãos de inspeção sanitária competentes (SIM, SIP, SISBI ou SIF), quando aplicável.

4.8. Apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante possui aptidão para o fornecimento de produtos compatíveis com o objeto da presente contratação.

4.9. Outros documentos complementares poderão ser exigidos no instrumento convocatório, desde que devidamente fundamentados e em conformidade com a legislação vigente



5. LEVANTAMENTO DE MERCADO.

5.1. Foi realizado levantamento de mercado por meio de pesquisa de preços em fontes disponíveis e mediante solicitação de orçamentos a empresas do ramo, com o objetivo de identificar os preços praticados no mercado para os produtos objeto da contratação.

5.2. Os valores obtidos na pesquisa serão analisados e utilizados para composição da estimativa de preços da contratação, observando-se a legislação vigente e a metodologia adotada pela Administração Municipal.

5.3. DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA/LOCAL

Considerando que os produtos objeto da presente contratação serão destinados, em grande parte, à alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino, mostra-se relevante priorizar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte estabelecidas no Município de Lobato/PR, quando houver fornecedores locais aptos ao atendimento do objeto.

A adoção do tratamento favorecido às empresas locais busca promover o desenvolvimento econômico do Município, fortalecer o comércio local, estimular a geração de emprego e renda e facilitar a logística de fornecimento de produtos perecíveis, especialmente carnes e embutidos, que exigem condições adequadas de armazenamento, transporte e conservação.

A medida deverá observar as disposições da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável, bem como a existência de fornecedores locais em quantidade e condições suficientes para atender às exigências da contratação, de modo a não comprometer a competitividade, a economicidade e o interesse público.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO.

6.1. Diante da necessidade apresentada, a alternativa mais viável para atender às demandas do Município de Lobato/PR consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO, mediante SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, visando à futura e eventual aquisição de carnes bovinas, de frango, suínas e embutidos, destinados à merenda escolar, ao café matinal e às demais Secretarias Municipais, pelo período de 12 (doze) meses.

6.2. A solução a ser adotada pelo Município de Lobato/PR consiste na aquisição parcelada dos produtos, conforme a necessidade da Administração, mediante fornecedores devidamente habilitados, garantindo maior flexibilidade no atendimento das demandas, evitando a formação de estoques excessivos e possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos por meio da competição entre os participantes do certame.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da impossibilidade de definição precisa das quantidades a serem adquiridas em cada momento, bem como da necessidade de fornecimento parcelado e conforme o consumo efetivo das unidades administrativas, escolas, creches e demais setores municipais.

6.3. A Ata de Registro de Preços resultante do certame terá vigência de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, desde que atendidos os requisitos legais aplicáveis, demonstrada a vantajosidade dos preços registrados e observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes.

6.4. A contratação deverá observar integralmente as especificações, condições de fornecimento, padrões de qualidade, prazos de entrega, condições de armazenamento, transporte e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento convocatório.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas para o consumo, observando-se as normas sanitárias vigentes, especialmente quanto à conservação, temperatura, validade, embalagem, higiene e integridade dos alimentos.

6.5. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, nos locais, dias e horários previamente definidos pela Prefeitura Municipal de Lobato/PR, conforme solicitação das Secretarias requisitantes e cronograma estabelecido pela Administração.



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

Os fornecedores deverão atender às solicitações dentro dos prazos estipulados, considerando a natureza perecível dos produtos e a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento da alimentação escolar, do café matinal e das demais atividades públicas.

6.6. DA RESTRIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO ÂMBITO LOCAL

Considerando a natureza perecível dos produtos objeto da contratação, que demandam condições adequadas de conservação, incluindo produtos resfriados e congelados, entende-se necessária a participação de fornecedores que disponham de estrutura adequada para armazenamento, conservação e transporte dos alimentos, de modo a garantir a qualidade e a segurança dos produtos fornecidos.

EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS – ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP SEDIADAS NO LIMITE GEOGRÁFICO DO MUNICÍPIO DE LOBATO/PR, DESDE QUE ATENDIDOS OS REQUISITOS LEGAIS APLICÁVEIS.

A medida encontra respaldo no artigo 48, inciso I, e no artigo 49, inciso IV, da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/2014, bem como no artigo 2º, § 1º, inciso I, do Decreto Municipal nº 175/2026, de 10 de setembro de 2026, e no entendimento consolidado pelo Prejulgado nº 27 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná. Conforme dispõe o Decreto Municipal nº 175/2026, considera-se âmbito local o limite geográfico do Município de Lobato/PR, devendo a adoção da medida observar a existência de, no mínimo, 3 (três) fornecedores ou prestadores de serviços competitivos, enquadrados como microempresa ou empresa de pequeno porte, que possuam efetiva capacidade operacional para atender às exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

Durante a pesquisa de mercado e a consulta ao cadastro de empresas estabelecidas no Município, foram identificadas empresas locais enquadradas como microempresas ou empresas de pequeno porte, com potencial capacidade de fornecimento dos produtos objeto da contratação, conforme relação abaixo:

- **SUPER MERCADO MERCOLOMBO LOBATO LTDA. – CNPJ Nº 17.525.968/0001-34;**
- **P S DA SILVA COMÉRCIO DE ALIMENTOS – CNPJ 41.875.911/0001-40;**
- **SUGIHARA E HONDA LTDA. – CNPJ Nº 18.112.692/0001-25.**

A adoção da preferência ou restrição de participação em favor das empresas locais deverá ser condicionada à comprovação de que as empresas identificadas possuem ramo de atividade compatível, capacidade operacional, estrutura adequada e condições efetivas para o fornecimento dos produtos, não sendo suficiente apenas a existência de cadastro ou estabelecimento no Município.

A existência de fornecedores locais em número superior ao mínimo exigido demonstra, em princípio, a viabilidade da restrição de participação, desde que as empresas apresentem efetiva capacidade de atender às condições e especificações previstas no edital.

A adoção da exclusividade local também se justifica pelas características específicas do objeto, especialmente em razão de se tratar de produtos alimentícios perecíveis, tais como carnes bovinas, suínas, de frango, frios e embutidos, cuja qualidade e segurança dependem diretamente das condições de transporte, conservação e entrega.

As aquisições serão realizadas de forma frequente e parcelada, em pequenas quantidades, conforme a necessidade das Secretarias Municipais, especialmente para o preparo semanal da merenda escolar e atendimento das demais demandas administrativas. O Município não dispõe de estrutura suficiente para armazenamento prolongado desses produtos, tais como câmaras frias e freezers em quantidade adequada, razão pela qual se torna necessária a entrega em períodos próximos ao consumo.

Nesse contexto, a contratação de empresas sediadas no Município de Lobato/PR apresenta vantagens relacionadas à logística, à redução do tempo de entrega, à maior facilidade de

CNPJ. 76.970.367/0001-08

E-mail: administracao-lobato@lobato.pr.gov.br

Rua Antônio Coletto, 1260 - Centro - Fone/Fax: (44) 3249-1414 / 3249-1396 **Página 4 de 12**

Caixa Postal 13 - CEP 86790-000



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

comunicação com os fornecedores e à possibilidade de atendimento rápido às solicitações da Administração, especialmente em situações emergenciais ou de reposição de produtos.

A proximidade geográfica também contribui para a redução dos custos logísticos, os quais podem influenciar diretamente na formação dos preços ofertados, além de favorecer a entrega de produtos em melhores condições de conservação e dentro dos padrões sanitários exigidos.

A medida encontra-se igualmente alinhada ao objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social local, incentivando a participação de pequenos negócios, a geração e manutenção de empregos, a circulação de renda no Município e o fortalecimento do comércio local, em consonância com as políticas públicas de incentivo às micro e pequenas empresas.

O Município de Lobato/PR, por meio da Sala do Empreendedor e dos canais oficiais de divulgação, promove ações de orientação, capacitação e incentivo aos micros e pequenos empresários locais, contribuindo para sua formalização, fortalecimento e participação nas contratações públicas.

Assim, considerando a existência de fornecedores locais em quantidade suficiente, a natureza perecível dos produtos, a necessidade de entregas frequentes e parceladas, a limitação da estrutura de armazenamento municipal, a redução dos custos logísticos e o interesse público no desenvolvimento econômico local, resta demonstrada a viabilidade da participação **EXCLUSIVA DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE SEDIADAS NO ÂMBITO LOCAL**, observadas as disposições do **Decreto Municipal nº 175/2026**, da Lei Complementar nº 123/2006 e do Prejulgado nº 27 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná.

6.7. Os produtos deverão atender rigorosamente às especificações, quantidades, padrões de qualidade, condições de conservação e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência e no edital.

Os produtos que não atenderem às características exigidas, apresentarem condições inadequadas de conservação, embalagem, validade, temperatura ou qualidade sanitária não serão aceitos pela Administração, ficando o fornecedor sujeito à substituição imediata dos itens, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis e demais medidas previstas na legislação vigente.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES.

7.1. As quantidades foram definidas com base no consumo do ano anterior e na previsão das necessidades para o corrente ano, considerando o histórico de utilização dos produtos pelas unidades municipais.

Alguns itens tiveram aumento em relação às quantidades anteriormente contratadas, em razão de o saldo disponível ter se mostrado insuficiente para atender às necessidades da Administração. Ressalta-se, ainda, que parte do aumento decorre da ampliação da jornada escolar para período integral na Escola Municipal, o que resultou em maior consumo de alimentos.

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	Carne bovina em pedaços, com cerca de 05 cm, de abate recente, resfriada, com no máximo 10% de gordura, não apresentando ossos ou cartilagens, embalada em saco plástico atóxico com capacidade de 02 a 05 kg (tipo: acém)	KG	2.000
2.	Carne bovina moída, de abate recente, resfriado, com no máximo 10% gordura, não apresentar ossos ou cartilagens, embalada em saco plástico atóxico com capacidade de 02 a 05 kg (tipo: acém)	KG	2.000
3.	Frango resfriado inteiro (kg). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso total. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	KG	1.000
4.	Carne de frango, do tipo coxa e sobrecoxa (cortes resfriado e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso total. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie)	KG	3.000

CNPJ. 76.970.367/0001-08

E-mail: administracao-lobato@lobato.pr.gov.br

Rua Antônio Coletto, 1260 - Centro - Fone/Fax: (44) 3249-1414 / 3249-1396Página 5 de 12

Caixa Postal 13 - CEP 86790-000



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

5.	Peito de frango sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, com aproximadamente 1 kg por pacote, com marca do fabricante e registro no órgão de inspeção sanitária (sif), validade mínima de 6 meses.	KG	2.000
6.	Mortadela defumada – fatiada (embutido de carne suína com cubos de gordura, temperada com pimenta preta murta, nóz moscada e coentro) própria para consumo humano.	KG	2.400
7.	Linguiça, do tipo calabresa, carnes de primeira linha, com cubos de gordura reduzidos, própria para consumo humano	KG	150
8.	Carne suína, tipo pernil, em cubos, com no máximo 2% de gordura, desossada e resfriada, aspecto próprio. Embalagens plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, pacotes com 01 kg. Rótulo contendo o nome do fabricante, identificação do produto, informações nutricionais, carimbos do sif, sie ou sim. Deverá apresentar cor, odor e sabor característico de produto adequado ao consumo humano. O transporte deverá ser realizado em veículo adequado, limpo e em temperatura ideal para sua conservação. Certificado de inspeção sanitária. Entrega em kg	KG	3.000
9.	Carne de ave in natura tipo animal; frango, tipo/corte coxinha da asa (drumete), apresentação; inteiro, estado congelado(a), processamento; com pele, com osso.	KG	4.000
10.	Carne bovina in natura tipo corte costela minga, estado de conservação; resfriado(a), apresentação cortada em cubo ou inteira.	KG	2.000
11.	Bacon-bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionado pelo ministério da agricultura.	KG	150
12.	Charque (jerked beef dianteiro embalado a vácuo) embalagem 1 kg-ingredientes básicos: carne bovina salgada e dessecada. Carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, embalada à vácuo, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo ministério da agricultura.	KG	150
13.	Linguiça toscana kg- embutido, tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado, em sacos de polietileno, com etiquetas de identificação, e validade, procedência e nº de registro no sif.	KG	750
14.	Presunto fatiado frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado.	KG	1.000
15.	Queijo tipo muçarela fatiado kg-derivado de leite de primeira qualidade, em fatias resfriadas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Inspeccionado pelo ministério da agricultura.	KG	1.000
16.	Salsicha, carne bovina/suína.- embutido, tipo salsicha hot dog, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado. Com registro no sif, contendo informações de identificação e prazo de validade.	KG	700
17.	Carne bovina in natura, cortada em iscas/tiras, obtida de cortes limpos e desossados, de primeira qualidade, livre de sebo, aponevroses, hematomas e tecidos tendinosos, teor máximo de gordura de 5%, congelada.	KG	500
18.	Empanado de frango congelado, contendo carne de frango, farinha de trigo/amido, farinha de milho, sal e temperos, não poderá conter pimenta, acondicionado em embalagem atóxica de até 2 kg.	KG	250
19.	Hambúrguer — carne de frango e bovina, água, proteína de soja, sal, maltodextrina, estabilizantes e aromatizantes. Unidade com peso líquido de 56 g, embalados individualmente.	KG	250

CNPJ. 76.970.367/0001-08

E-mail: administracao-lobato@lobato.pr.gov.br

Rua Antônio Coletto, 1260 - Centro - Fone/Fax: (44) 3249-1414 / 3249-1396

Caixa Postal 13 - CEP 86790-000



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO.

8.1. No caso apresentado, foram realizados 03 (três) orçamentos, conforme abaixo:

Empresa:

SUGIHARA E HONDA LTDA. – CNPJ nº 18.112.692/0001-25

Valor total: R\$ 861.858,50

(oitocentos e sessenta e um mil, oitocentos e cinquenta e oito reais e cinquenta centavos).

Empresa:

CASA DE CARNE SANTO ANTÔNIO – CNPJ nº 95.439.986/0001-53

Valor total: R\$ 884.161,50

(Oitocentos E Oitenta E Quatro Mil, Cento E Sessenta E Um Reais E Cinquenta Centavos).

Empresa:

CASA DE CARNES ZAVATINI – CNPJ nº 19.140.040/0001-67

Valor total: R\$ 864.212,50

(oitocentos e sessenta e quatro mil, duzentos e doze reais e cinquenta centavos).

Observação: Os valores acima correspondem aos orçamentos apresentados pelos fornecedores considerando os quantitativos inicialmente solicitados. Após a análise dos valores e do planejamento da contratação, foram realizados ajustes nos quantitativos de determinados itens, especialmente daqueles que apresentavam valores totais elevados, superiores a R\$ 80.000,00. Assim, a planilha atualmente utilizada para a estimativa inicial contempla os quantitativos revisados pela Administração, resultando no valor global de **R\$ 693.039,50 (seiscentos e noventa e três mil, trinta e nove reais e cinquenta centavos)**.

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Preço Unit. Máximo	Preço Total
1	Carne bovina em pedaços, com cerca de 05 cm, de abate recente, resfriada, com no máximo 10% de gordura, não apresentando ossos ou cartilagens, embalada em saco plástico atóxico com capacidade de 02 a 05 kg (tipo: acém).	Kg	2.000	R\$39,43	R\$78.860,00
2	Carne bovina moída, de abate recente, resfriado, com no máximo 10% gordura, não apresentar ossos ou cartilagens, embalada em saco plástico atóxico com capacidade de 02 a 05 kg (tipo: acém)	Kg	2.000	R\$39,07	R\$78.140,00
3	Frango resfriado inteiro (kg). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso total. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie)	Kg	1.000	R\$12,90	R\$12.900,00
4	Carne de frango, do tipo coxa e sobrecoxa (cortes resfriados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica). sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso total. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	Kg	3.000	R\$10,77	R\$32.310,00
5	Peito de frango sem osso, sem pele e sem gordura, congelado, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, com aproximadamente 1 kg por pacote, com marca do fabricante e registro no órgão de inspeção sanitária (sif), validade mínima de 6 meses.	Kg	2.000	R\$21,73	R\$43.460,00

CNPJ. 76.970.367/0001-08

E-mail: administracao-lobato@lobato.pr.gov.br

Rua Antônio Coletto, 1260 - Centro - Fone/Fax: (44) 3249-1414 / 3249-1396

Caixa Postal 13 - CEP 86790-000



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

6	Mortadela defumada - fatiada (embutido de carne suína com cubos de gordura, temperada com pimenta preta murta, nóz moscada e coentro) própria para consumo humano.	Kg	2.400	R\$30,90	R\$74.160,00
7	Linguiça, do tipo calabresa, carnes de primeira linha, com cubos de gordura reduzidos, própria para consumo humano.	Kg	150	R\$29,50	R\$4.425,00
8	Carne suína, tipo pernil, em cubos, com no máximo 2% de gordura, desossada e resfriada, aspecto próprio. embalagens plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, pacotes com 01 kg. rótulo contendo o nome do fabricante, identificação do produto, informações nutricionais, carimbos do sif, sie ou sim. deverá apresentar cor, odor e sabor característico de produto adequado ao consumo humano. o transporte deverá ser realizado em veículo adequado, limpo e em temperatura ideal para sua conservação. certificado de inspeção sanitária. entrega em kg.	Kg	3.000	R\$20,77	R\$62.310,00
9	Carne de ave in natura tipo animal; frango, tipo/corte coxinha da asa (drumete), apresentação; inteiro, estado de conservação congelado(a), processamento; com pele, com osso.	Kg	4.000	R\$17,49	R\$69.960,00
10	Carne bovina in natura tipo corte costela minga, estado de conservação; resfriado(a), apresentação cortada em cubo ou inteira.	Kg	2.000	R\$31,38	R\$62.760,00
11	Bacon-bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). inspecionado pelo ministério da agricultura.	Kg	150	R\$35,63	R\$5.344,50
12	Charque (jerked beef dianteiro embalado a vácuo) embalagem 1 kg-ingredientes básicos: carne bovina salgada e dessecada. carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, embalada à vácuo, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). inspecionada pelo ministério da agricultura.	Kg	150	R\$59,00	R\$8.850,00
13	Linguiça toscana kg- embutido, tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado, em sacos de polietileno, com etiquetas de identificação, e validade, procedência e número de registro no sif.	Kg	750	R\$27,26	R\$20.445,00
14	Presunto fatiado frios, variedade presunto de pernil, tipo preparação cozido, composição sem capa de gordura, apresentação fatiado, estado de conservação resfriado.	Kg	1.000	R\$35,75	R\$35.750,00
15	Queijo tipo muçarela fatiado kg-derivado de leite de primeira qualidade, em fatias resfriadas. isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e	Kg	1.000	R\$52,55	R\$52.550,00

CNPJ. 76.970.367/0001-08

E-mail: administracao-lobato@lobato.pr.gov.br

Rua Antônio Coletto, 1260 - Centro - Fone/Fax: (44) 3249-1414 / 3249-1396Página 8 de 12

Caixa Postal 13 - CEP 86790-000



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

	organolépticas). inspecionado pelo ministério da agricultura.				
16	Salsicha, carne bovina/suína. - Embutido, tipo salsicha hot dog, tipo preparação cozida, estado de conservação resfriado. com registro no sif, contendo informações de identificação e prazo de validade.	Kg	700	R\$15,50	R\$10.850,00
17	Carne bovina in natura, cortada em iscas/tiras, obtida de cortes limpos e desossados, de primeira qualidade, livre de sebo, aponevroses, hematomas e tecidos tendinosos, teor máximo de gordura de 5%, congelada.	kg	500	R\$52,00	R\$26.000,00
18	Empanado de frango congelado, contendo carne de frango, farinha de trigo/amido, farinha de milho, sal e temperos, não poderá conter pimenta, acondicionado em embalagem atóxica de até 2 kg.	kg	250	R\$26,43	R\$6.607,50
19	Hambúrguer — carne de frango e bovina, água, proteína de soja, sal, maltodextrina, estabilizantes e aromatizantes. unidade com peso líquido de 56 g, embalados individualmente.	kg	250	R\$29,43	R\$7.357,50
	TOTAL				R\$ 693.039,50

8.2. Este Departamento realizou consulta preliminar de preços para subsidiar a elaboração da estimativa do valor da contratação, utilizando-se dos seguintes procedimentos:

FONTE UTILIZADA PARA A COLETA DE PREÇOS:

Orçamentos obtidos junto a fornecedores da região.

METODOLOGIA ADOTADA:

Foram considerados os valores apresentados nas propostas comerciais, com adequação dos quantitativos inicialmente previstos e cálculo dos valores totais de cada item, conforme planilha anexa.

A pesquisa de preços definitiva, mediante elaboração da cesta de preços, será realizada na fase de elaboração do Termo de Referência, ocasião em que poderão ser confirmados ou ajustados os preços unitários e o valor máximo estimado da contratação.

Considerando os dados inseridos na planilha anexa, ressalta-se que:

- a)** os valores inseridos como "Valor Máximo" correspondem aos preços utilizados para a composição da estimativa inicial da contratação, com base nos orçamentos obtidos e nos quantitativos revisados pela Administração;
- b)** os quantitativos requeridos foram estimados com base nas necessidades previstas pelas Secretarias solicitantes;
- c)** os quantitativos de determinados itens foram ajustados em razão da análise dos valores inicialmente apresentados nos orçamentos, buscando adequar o planejamento da contratação;
- d)** a cesta de preços definitiva será elaborada posteriormente, na fase de elaboração do Termo de Referência;
- e)** encontram-se anexados os orçamentos utilizados como referência para a elaboração da estimativa inicial.



8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

8.1. A contratação deverá ser realizada de forma parcelada, preferencialmente por item, considerando a natureza divisível do objeto e a possibilidade de fornecimento individualizado dos produtos.

O parcelamento apresenta vantagens para a Administração Pública, tais como:

- a)** Ampliação da competitividade: permite a participação de maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, que poderão apresentar propostas para os itens que possuem condições de fornecer;
- b)** Maior economicidade: possibilita a obtenção de preços mais vantajosos para cada item, evitando que empresas sejam obrigadas a fornecer todos os produtos previstos na contratação;
- c)** Adequação à capacidade dos fornecedores: permite que empresas especializadas em determinados tipos de carnes, frios, embutidos ou produtos específicos participem da licitação;
- d)** Prevenção à concentração do mercado: evita que a contratação fique restrita a um único fornecedor ou a poucas empresas com capacidade de atender integralmente ao objeto;
- e)** Maior eficiência no fornecimento: possibilita a contratação de fornecedores distintos para itens diferentes, conforme a proposta mais vantajosa e a capacidade de atendimento de cada empresa;
- f)** Atendimento ao interesse público: o parcelamento favorece a obtenção dos produtos necessários à alimentação escolar e às demais Secretarias Municipais, garantindo maior flexibilidade e eficiência na execução da contratação.

8.2. Não se recomenda o agrupamento dos itens em lote único, pois os produtos possuem características, preços, fornecedores e condições de fornecimento distintas. O agrupamento poderia restringir a competitividade e dificultar a participação de empresas que possuem capacidade para fornecer apenas determinados itens.

8.3. Dessa forma, o parcelamento por item mostra-se técnica e economicamente viável, desde que preservadas as condições de qualidade, padronização, entrega e atendimento às especificações estabelecidas pela Administração.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

9.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias à execução do objeto pretendido.

10. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. A contratação tem como resultados pretendidos garantir o fornecimento regular, contínuo e adequado de carnes bovinas, aves, suínos, embutidos e produtos similares, destinados à alimentação escolar, ao café matinal e às demais necessidades das Secretarias Municipais.

Busca-se assegurar a qualidade, a segurança alimentar, a variedade e o adequado valor nutricional das refeições oferecidas aos alunos da rede pública municipal, contribuindo para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei Federal nº 11.947/2009 e da Resolução FNDE/CD nº 06/2020, bem como atender às demais demandas institucionais do Município de Lobato/PR.

Pretende-se, ainda, promover hábitos alimentares saudáveis, evitar a monotonia alimentar, garantir a continuidade dos serviços públicos e assegurar maior eficiência, economicidade e regularidade no abastecimento dos produtos.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

11.1. A Administração adotará as seguintes providências previamente à formalização e à execução da contratação:

- a)** Definição dos servidores que integrarão a equipe responsável pela gestão e fiscalização contratual;
- b)** Designação formal do gestor e dos fiscais do contrato ou instrumento equivalente;



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

- c)** Orientação dos servidores responsáveis quanto às atribuições relacionadas à gestão, fiscalização, recebimento e conferência dos produtos;
- d)** Definição dos procedimentos para solicitação, recebimento, conferência e armazenamento dos produtos;
- e)** Elaboração e organização dos planos de trabalho necessários à adequada execução contratual;
- f)** Verificação da disponibilidade orçamentária, quando necessária à efetivação das contratações decorrentes da ata de registro de preços;
- g)** Acompanhamento das condições de qualidade, validade, conservação, transporte e entrega dos produtos fornecidos.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados à utilização de embalagens, ao transporte dos produtos, à geração de resíduos orgânicos e ao descarte de materiais utilizados no acondicionamento.

Como medidas de prevenção e redução desses impactos, deverão ser observadas, sempre que aplicáveis, as seguintes práticas:

- a)** Destinação adequada das embalagens e dos resíduos decorrentes do fornecimento;
- b)** Preferência pela utilização de embalagens adequadas, resistentes e que reduzam desperdícios;
- c)** Observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis ao transporte, acondicionamento e fornecimento dos produtos;
- d)** Redução de perdas e desperdícios mediante planejamento das entregas e fornecimento conforme a necessidade da Administração;
- e)** Adoção de práticas de armazenamento e conservação que contribuam para evitar o descarte desnecessário de alimentos.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. A equipe de planejamento declara viável a presente contratação.

13.2. Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação é tecnicamente possível, economicamente adequada e necessária para atender às demandas de alimentação escolar, café matinal e demais necessidades das Secretarias Municipais.

13.3. A contratação mostra-se necessária para assegurar o fornecimento regular de produtos alimentícios essenciais, garantindo a continuidade dos serviços públicos, a qualidade das refeições ofertadas e o atendimento ao interesse público.

13.4. Diante do exposto, declara-se viável a contratação, observadas as condições, especificações, quantitativos e demais exigências estabelecidas nos documentos que compõem a fase preparatória.

14. EXECUÇÃO DO FORNECIMENTO

14.1. O objeto da presente licitação deverá ser fornecido de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, mediante a emissão de solicitação ou ordem de fornecimento pelo setor competente, a qual deverá ser atendida no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da respectiva solicitação, salvo prazo diverso expressamente estabelecido na solicitação, em razão da natureza ou da urgência do fornecimento.

14.2. Os produtos deverão ser transportados em veículo adequado, com carroceria fechada e, quando exigido pela natureza do produto, dotado de sistema isotérmico ou refrigerado, em condições que assegurem a manutenção da temperatura, higiene, conservação e qualidade dos alimentos, observadas as normas sanitárias vigentes e as exigências dos órgãos de vigilância sanitária competentes.



PREFEITURA LOBATO

CAPITAL DA AMIZADE E DO CIRCO

14.3. O veículo utilizado no transporte deverá atender às exigências legais e sanitárias aplicáveis ao transporte de alimentos, devendo estar devidamente higienizado, em bom estado de conservação e apropriado para o acondicionamento dos produtos, de modo a evitar contaminações, deterioração ou alteração das características dos alimentos.

14.4. O responsável e/ou ajudante pelo transporte e entrega dos produtos deverá estar devidamente uniformizado e apresentar condições adequadas de higiene pessoal, utilizando, quando aplicável, calça comprida, jaleco ou uniforme com identificação do fornecedor, proteção para os cabelos e calçados fechados, com solado antiderrapante.

14.5. As entregas dos produtos deverão ser realizadas nas unidades administrativas, escolares e demais locais indicados pela Administração Municipal, conforme especificado na respectiva solicitação de fornecimento.

14.6. No ato do recebimento, os produtos serão conferidos quanto à quantidade, especificação, qualidade, validade, integridade das embalagens, condições de conservação e demais exigências previstas no Termo de Referência.

14.7. Produtos que apresentarem irregularidades, estiverem em desacordo com as especificações, com validade inadequada, embalagens violadas, sinais de descongelamento indevido, deterioração ou condições impróprias para consumo poderão ser recusados pela Administração, devendo ser substituídos pelo fornecedor, sem qualquer ônus adicional, no prazo estabelecido pelo setor competente.

14.8. O recebimento dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, conservação e adequação dos alimentos fornecidos, nem a exime das responsabilidades decorrentes de vícios, defeitos ou irregularidades posteriormente identificados.

Lobato, 16 de setembro de 2026.

ELIANE LININQ F DOS SANTOS
CHEFE DA DIVISAO DE COMPRAS

ANTONIO VALDENIR LODI
Secretaria de administração

CNPJ. 76.970.367/0001-08

E-mail: administracao-lobato@lobato.pr.gov.br

Rua Antônio Coletto, 1260 - Centro - Fone/Fax: (44) 3249-1414 / 3249-1396

Caixa Postal 13 - CEP 86790-000