

ANEXO II

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR		
Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º		
	ELEMENTOS	OBRIGATÓRIO RESPONDER?
1.	DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO. O Município de Santiago do Sul/SC identifica a necessidade de garantir alimentação adequada a servidores públicos, agentes políticos, profissionais terceirizados e demais pessoas que estejam formalmente a serviço ou representando a Administração Municipal em atividades institucionais realizadas fora da sede, especialmente em cidades da região Oeste de Santa Catarina e, eventualmente, em outros estados. Essa demanda decorre da participação frequente de representantes do Município em atividades diversas, de natureza técnica, administrativa, educacional, esportiva, cultural e de saúde. Tais ações ocorrem regularmente em municípios como Chapecó (principal polo regional), Xaxim, Xanxerê, Pinhalzinho, Maravilha, São Carlos, Palmitos, Quilombo, entre outros, além de localidades em outras regiões do Estado e até mesmo fora do território catarinense. Entre as principais atividades que geram a necessidade de deslocamento estão: • Reuniões intermunicipais e ações realizadas por consórcios públicos; • Capacitações, seminários, fóruns e congressos relacionados a áreas como saúde, educação, assistência social, agricultura, meio ambiente e administração pública; • Tratamentos de saúde e atendimentos especializados não disponíveis no município, exigindo o transporte de pacientes por motoristas da Secretaria de Saúde; • Participação em eventos culturais, esportivos e educacionais, representando institucionalmente o Município; • Atividades promovidas por entidades regionais, como a Associação dos Municípios do Oeste de Santa Catarina – AMOSC, e por consórcios intermunicipais de serviços públicos. Essas atividades muitas vezes se estendem por períodos prolongados do dia, o que inviabiliza o retorno ao município para as refeições. Tal situação impõe uma dificuldade prática aos servidores e representantes do Município, que, sem estrutura adequada de alimentação, ficam expostos a condições inadequadas, afetando seu bem-estar, saúde e produtividade. Além disso, a recorrência dessas demandas demonstra que se trata de uma necessidade contínua e não esporádica, reforçando a importância de buscar meios para garantir o suporte alimentar adequado durante o cumprimento de missões oficiais em outras localidades. Portanto, o problema identificado é a ausência de um mecanismo estruturado e contínuo de fornecimento de refeições para servidores e representantes da Administração Municipal em deslocamentos institucionais, o que pode comprometer a eficiência, a regularidade e a dignidade no desempenho das funções públicas fora da sede municipal. A presente etapa do Estudo Técnico Preliminar visa formalizar essa necessidade e delimitar o problema, de modo a subsidiar a análise técnica das possíveis alternativas para atendimento dessa demanda, considerando critérios legais, operacionais e de interesse público.	SIM Art. 18, § 1º, I c/c § 2º

2.	REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO. Tratando-se de serviço comum, para assinatura do contrato a (s) empresa (s) deverá (ão) possuir os seguintes requisitos: HABILITAÇÃO PESSOA JURÍDICA: I - Declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei – ANEXO VII (art. 63, I da Lei nº 14.133/2021); II - Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas – ANEXO VIII (art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021); III - HABILITAÇÃO JURÍDICA a) Comprovação de existência jurídica da pessoa (art. 66, caput): 1. Cartão CNPJ; (com atividade CNAE que atenda o objeto da licitação, conforme o item que o licitante estiver participando). 2. Contrato Social. IV - HABILITAÇÃO TÉCNICA (art. 67 da Lei nº 14.133/2021): a) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (art. 67, VI); b) Alvará Sanitário. V - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (art. 68 da Lei nº 14.133/2021): a) Os documentos poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico (art. 68, § 1º). b) Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei (art. 68, III); c) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei (art. 68, IV);	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III
----	---	--

	d) Regularidade perante a Justiça do Trabalho (art. 68, V); e) Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (art. 68, VI). VI - HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (art. 69 da Lei nº 14.133/2021): • Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (art. 69, II);	
3.	LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR. Considerando a necessidade constante de garantir alimentação adequada aos servidores públicos, agentes políticos, colaboradores e demais representantes do Município de Santiago do Sul/SC durante a realização de atividades oficiais fora da sede, especialmente nas cidades da região Oeste de Santa Catarina e, eventualmente, em outros estados, foram identificadas as seguintes alternativas viáveis sob os aspectos legal, operacional e econômico: Aquisição de refeições por meio de Pregão Presencial ou Eletrônico com Sistema de Registro de Preços Permite a contratação de fornecedores previamente habilitados, com preços registrados por período determinado, proporcionando flexibilidade e agilidade na execução da despesa. Credenciamento de Estabelecimentos Comerciais para fornecimento de refeições Consiste na habilitação contínua de restaurantes e similares que atendam aos requisitos definidos em edital, com preço padronizado e pagamento por demanda, conforme utilização efetiva do serviço. Celebração de convênios ou parcerias com entidades públicas ou privadas Possibilidade de firmar cooperação com instituições que já possuam estrutura de fornecimento de refeições, especialmente em municípios que recebam grande fluxo de servidores. Cartão ou reembolso alimentação para servidores em atividades externas Modelo que concede crédito em cartão corporativo ou prevê reembolso mediante comprovação, para utilização em refeições durante o deslocamento. Contratação direta em casos de pequeno valor (quando aplicável) Utilização da dispensa de licitação, conforme art. 75, II da Lei nº 14.133/2021, nos casos	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III

	em que o valor total anual da demanda for compatível com o limite legal e devidamente justificado. Essas alternativas apresentam características distintas quanto à viabilidade jurídica, operacionalidade, controle, economicidade e aderência à realidade local. No item 4 deste Estudo Técnico Preliminar, será realizada a análise comparativa das opções apresentadas, com a devida justificativa da solução considerada mais adequada para atender às necessidades do Município de forma eficiente, legal e sustentável.	
4.	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO. Diante da necessidade frequente de deslocamentos de servidores públicos, especialmente, motoristas da Unidade Básica de Saúde, agentes políticos e demais profissionais a serviço do Município de Santiago do Sul/SC para cidades da região Oeste de Santa Catarina, torna-se imprescindível garantir o fornecimento de refeições como café, almoço e janta, durante o período em que estiverem fora da sede. Foram avaliadas alternativas para atender a essa demanda, conforme descrito a seguir: a. Pregão com Sistema de Registro de Preços: Trata-se de uma modalidade comum para aquisição de bens e serviços, permitindo a contratação conforme necessidade. No entanto, apresenta limitações importantes no contexto em questão, pois a contratação se restringe aos fornecedores vencedores do certame, podendo não haver cobertura adequada em todas as cidades onde os servidores atuam, dificultando a flexibilidade para atender demandas pontuais e em diferentes localidades, bem como exige planejamento detalhado com estimativa de consumo, o que pode não refletir a realidade dinâmica das atividades externas do Município; b. Credenciamento de Estabelecimentos para Fornecimento de Refeições: após análise, o credenciamento de restaurantes e similares se apresenta como a solução mais adequada e eficaz para atender à demanda do Município, pois permite a contratação simultânea de diversos estabelecimentos em diferentes cidades da região, do Estado e até de outros Estados, conforme a necessidade, ampliando a cobertura e facilitando a logística dos deslocamentos, oferece maior flexibilidade, permitindo que o servidor escolha o local credenciado mais próximo do ponto de atividade, otimizando tempo e deslocamento, garante controle de qualidade e padronização, pois os critérios mínimos de atendimento, higiene, estrutura, cardápio e localização e preço são previamente estabelecidos em edital, possibilitando o pagamento conforme a utilização dos serviços, sem obrigatoriedade de consumo mínimo, atende ao interesse público ao garantir refeições dignas, equilibradas e seguras aos profissionais em missão institucional,	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III

	respeitando princípios de economicidade e legalidade, bem como a modalidade de credenciamento está prevista no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, sendo recomendada quando não há exclusividade na prestação do serviço e se busca atender a uma demanda variável, com ampla concorrência entre os interessados; c. Convênios com Instituições Públicas ou Privadas: Os convênios com refeitórios institucionais, como universidades, hospitais ou consórcios, podem ser úteis em alguns casos. No entanto, dependem da existência de acordos e estruturas disponíveis em horários compatíveis, não são aplicáveis para todos os tipos de deslocamentos e atividades, limitam-se a localidades específicas e geralmente atendem a públicos internos; d. Reembolso ou Cartão Alimentação para Atividades Externas: Embora viável em situações específicas, essa alternativa apresenta desvantagens como, demanda controle rigoroso de prestações de contas, o que pode gerar riscos administrativos, pode gerar variação significativa nos custos, comprometendo a previsibilidade orçamentária; e. Contratação Direta por Pequeno Valor: prevista no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, essa modalidade permite a contratação sem licitação quando os valores estiverem dentro dos limites legais. É útil em situações pontuais ou emergenciais, por ser mais ágil e menos burocrática, no entanto, é inviável para a presente contratação, pois possui diversas limitações, como, o valor é restrito, não permite cobertura contínua ou regional, dificulta o controle de qualidade e logística, e seu uso recorrente pode gerar riscos de fragmentação de despesa. Assim, deve ser utilizada apenas de forma excepcional e justificada, não atendendo às necessidades permanentes e descentralizadas do Município. Dentre as soluções avaliadas, a opção “b” referente ao credenciamento de estabelecimentos comerciais para fornecimento de refeições representa a alternativa mais vantajosa sob os aspectos técnico, operacional, econômico e legal. Essa modalidade permite ao Município estruturar uma rede de fornecedores aptos a atender seus servidores de forma descentralizada, flexível e eficiente, especialmente nas cidades da região onde há maior concentração de atividades institucionais. Contudo, a presente contratação dar-se-á através de um credenciamento, tendo como fundamento legal o Art. 79 da Lei 14.133/2021. Após o credenciamento será feito um processo de inexigibilidade fundamentado no Artigo 74 Inc. IV da Lei 14.133/2021, e posterior contrato caso necessário, para prorrogações utiliza-se o índice INPC, que desde comprovada a vantajosidade para a Administração, podendo ser prorrogado sucessivamente, nos termos do art. 107 da lei 14.133/2021.	
5.	ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE	SIM Art. 18, § 1º, IV c/c § 2º

	ESCALA. Considerando que a presente contratação será utilizada por todas as Secretarias do Município, as quantidades abaixo se fazem necessárias, conforme tabela abaixo. Frisando que as quantidades constantes na tabela são para todas as Secretarias, incluindo o Fundo Municipal de Saúde: <table><tr><th>Objeto</th><th>Quantidade</th></tr><tr><td>Fornecimento de refeição em restaurante, sendo cardápio do dia com no mínimo 02 tipos de carne: carne bovina, suína e/ou frango. No mínimo 03 tipos de Acompanhamentos: arroz, massa/macarrão, pão, farofa de legumes, batata palha, feijão, lasanha, mandioca, ervilha e no mínimo 04 tipos de Saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, maionese de batata, couve, etc), acompanhado de 01 (uma) água mineral de 500ml ou 01 (um) suco de frutas.</td><td>5.040</td></tr><tr><td>Fornecimento de Café da manhã contendo xícara de café de aproximadamente 300ml, contendo salgados diversos (Pastéis, coxinha, espetinho, rissoles e afins).</td><td>1.740</td></tr></table> As quantidades previstas no presente processo foram definidas com base em levantamento prévio das demandas da Administração, considerando os registros de consumo dos últimos meses. Ressalta-se que as quantidades estimadas visam garantir o atendimento adequado, contínuo e eficiente das demandas da Administração, assegurando a economicidade nas aquisições, conforme preconiza o princípio da eficiência previsto no art. 37 da Constituição Federal. Portanto, entende-se que as quantidades estabelecidas são compatíveis e suficientes para suprir as necessidades da Administração durante o período de vigência do contrato.	Objeto	Quantidade	Fornecimento de refeição em restaurante, sendo cardápio do dia com no mínimo 02 tipos de carne: carne bovina, suína e/ou frango. No mínimo 03 tipos de Acompanhamentos: arroz, massa/macarrão, pão, farofa de legumes, batata palha, feijão, lasanha, mandioca, ervilha e no mínimo 04 tipos de Saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, maionese de batata, couve, etc), acompanhado de 01 (uma) água mineral de 500ml ou 01 (um) suco de frutas.	5.040	Fornecimento de Café da manhã contendo xícara de café de aproximadamente 300ml, contendo salgados diversos (Pastéis, coxinha, espetinho, rissoles e afins).	1.740	
Objeto	Quantidade							
Fornecimento de refeição em restaurante, sendo cardápio do dia com no mínimo 02 tipos de carne: carne bovina, suína e/ou frango. No mínimo 03 tipos de Acompanhamentos: arroz, massa/macarrão, pão, farofa de legumes, batata palha, feijão, lasanha, mandioca, ervilha e no mínimo 04 tipos de Saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, maionese de batata, couve, etc), acompanhado de 01 (uma) água mineral de 500ml ou 01 (um) suco de frutas.	5.040							
Fornecimento de Café da manhã contendo xícara de café de aproximadamente 300ml, contendo salgados diversos (Pastéis, coxinha, espetinho, rissoles e afins).	1.740							
6.	ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO. Considerando análise ao catálogo eletrônico não foi encontrado o objeto deste estudo (conforme documento em anexo), assim justifica-se a não utilização do mesmo para estimativas dos valores. Os valores encontrados apresentam semelhança entre si, o que reforça a consistência da	SIM Art. 18, § 1º, VI c/c § 2º						

pesquisa de preços realizada. Optou-se, portanto, pela adoção do menor valor identificado, em conformidade com os princípios da economicidade e da razoabilidade.

A estimativa do valor total para este credenciamento baseia-se em contratações realizadas por outros municípios, bem como em valores praticados atualmente por fornecedores do setor, garantindo, assim, uma referência de mercado confiável e atualizada.

Abaixo, segue tabela com os valores considerados na pesquisa de preços:

Objeto	EMP.1	EMP.2	EMP.3	EMP.4	EMP.5
Fornecimento de refeição em restaurante, sendo cardápio do dia com no mínimo 02 tipos de carne: carne bovina, suína e/ou frango. No mínimo 03 tipos de Acompanhamentos: arroz, massa/macarrão, pão, farofa de legumes, batata palha, feijão, lasanha, mandioca, ervilha e no mínimo 04 tipos de Saladas (alface, tomate, cenoura, beterraba, maionese de batata, couve, etc), acompanhado de 01 (uma) água mineral de 500ml ou 01 (um) suco de frutas.	48,00	40,00	40,00	----	50,00
Fornecimento de Café da manhã contendo xícara de café de aproximadamente 300ml, contendo salgados diversos (Pasteis, coxinha, espetinho, rissoles e afins).	25,00	20,74	----	20,00	25,00

Considerando o valor unitário de R\$ 40,00 (quarenta reais) para o fornecimento de almoço/janta, foi estimado um valor total de R\$ 201.600,00 (duzentos e um mil e seiscentos reais) para essa categoria de refeição.

No que se refere ao fornecimento de café, foi adotado o valor unitário de R\$ 20,74 (vinte reais e setenta e quatro centavos), resultando em um valor total estimado de R\$ 36.087,60 (trinta e seis mil, oitenta e sete reais e sessenta centavos).

Dessa forma, o montante total estimado para o fornecimento dos serviços de alimentação (almoço/janta e café) é de R\$ 237.687,60 (duzentos e trinta e sete mil, seiscentos e oitenta e sete reais e sessenta centavos).

7.

JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

Para atender situações que exigem uma resposta rápida e eficiente, é necessário realizar o credenciamento por item, a qual encontra respaldo no art. 40, Inc. V, "a" da Lei nº 14.133/2021, que autoriza o parcelamento do objeto com o objetivo de ampliar a participação de licitantes e aproveitar as peculiaridades do mercado, promovendo maior eficiência e economicidade

SIM

Art. 18, § 1º,
VIII c/c § 2º

	Essa forma de contratação permite que, quando houver necessidade, a Administração acione diretamente um dos fornecedores credenciados, garantindo agilidade na prestação do serviço e evitando atrasos que poderiam prejudicar o atendimento ao público. Além disso, o credenciamento por item possibilita que mais de um fornecedor esteja disponível, o que aumenta a concorrência, melhora a qualidade dos serviços e assegura que a demanda seja atendida de forma contínua e eficiente.	
8.	CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES. A presente contratação está relacionada ao credenciamento nº 356/2023, de 01 de novembro de 2023, que tratou do fornecimento de refeições para servidores e representantes do Município de Santiago do Sul/SC em atividades externas. Contudo, a Administração Municipal optou por realizar um novo processo de credenciamento, com o objetivo de atualizar os estudos de vantajosidade da contratação, promover nova cotação de preços e ampliar a análise comparativa com outras contratações realizadas por municípios da região. Essa medida visa aprimorar o processo de tomada de decisão, assegurando a adequação dos preços praticados no mercado atual, bem como a eficiência, transparência e economicidade na gestão dos recursos públicos. Além disso, a revisão do procedimento permitirá a eventual atualização dos critérios de habilitação e execução, com base na experiência do certame anterior, contribuindo para a melhoria contínua da prestação do serviço.	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III
9.	DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO. O Município ainda não possui Plano de Contratações Anual (PCA) formalizado, sendo este um documento facultativo e que se encontra em fase de elaboração.	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III
10.	DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS. Com a presente contratação, o Município de Santiago do Sul/SC pretende oferecer às Secretarias Municipais a possibilidade de utilizar o serviço de fornecimento de refeições também em cidades da região Oeste de Santa Catarina e eventualmente em outros estados e regiões. O objetivo é ampliar o acesso ao serviço, garantindo que os servidores, agentes políticos e demais profissionais em atividades oficiais fora da sede tenham condições adequadas de alimentação, em locais próximos às suas atividades. Essa medida busca otimizar recursos públicos, facilitar o atendimento das demandas externas, promover maior integração com outros municípios da região e garantir um atendimento mais	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III

	rápido e eficiente à população, especialmente nas situações em que é necessário o deslocamento de equipes para fora do município. Dessa forma, a contratação contribui para uma gestão mais eficiente, com melhores condições de trabalho para os servidores e melhor prestação dos serviços públicos.	
11.	PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL. Para o caso não há necessidade de capacitação a ser realizada com os servidores, pois cada servidor que precisa fazer sua refeição assina uma lista com nome, data e motivo que está almoçando (curso, treinamento, transporte de pacientes) e validada juntamente com a nota pelo responsável de cada Secretaria confirmando a ida até a cidade dos atletas, servidores e/ou agentes políticos. A Contratada deverá observar o critério de Sustentabilidade, fornecer aos seus empregados os equipamentos de proteção individual que se fizerem necessários, para a execução de serviços, garantindo a higiene e segurança. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre a contratação, bem como as normas da anvisa e estar adequada às normas da vigilância sanitária.	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III
12.	DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL. A prestação do presente serviço não gera impactos ambientais relevantes, uma vez que sua natureza não envolve o uso de materiais poluentes, descarte de resíduos, emissão de gases ou qualquer atividade que comprometa o meio ambiente. Trata-se de um serviço de caráter essencialmente técnico/operacional, que será executado de forma controlada e em conformidade com as normas legais e regulatórias vigentes, não implicando intervenções físicas em áreas naturais nem risco ao equilíbrio ambiental. Ainda assim, a Administração manterá o compromisso com os princípios da sustentabilidade e da responsabilidade socioambiental, observando boas práticas durante a execução contratual.	NÃO Mas se não responder, precisa justificar – art. 18, § 2º c/c art. § 1º, III
13.	POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA. Com base no estudo realizado, verifica-se que a forma mais adequada para atender à demanda do Município de Santiago do Sul/SC é por meio de Credenciamento de pessoas jurídicas, especificamente restaurantes, para o eventual fornecimento de refeições destinadas a atletas, comissão técnica, servidores públicos e/ou agentes políticos, bem como aos profissionais vinculados ao Fundo Municipal de Saúde. Ressalta-se que, devido à similaridade entre os valores apresentados, optou-se pela adoção do menor valor entre as cotações, conforme detalhado no	SIM Art. 18, § 1º, XIII c/c § 2º

item 6 deste estudo. O credenciamento possibilita maior flexibilidade e agilidade no atendimento, especialmente considerando a necessidade de prestação contínua e descentralizada do serviço, conforme a disponibilidade e a localização dos beneficiários. O prazo para recebimento de documentação dos interessados será de 15 (quinze) dias úteis, podendo, novos interessados se cadastrarem a qualquer tempo, durante a vigência do credenciamento. A vigência do credenciamento será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado sucessivamente, renovando-se os quantitativos, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração, até o limite de 10 (dez) anos, conforme previsto na legislação vigente. Após o credenciamento, a contratação será realizada mediante inexigibilidade de licitação, sendo que o contrato poderá ser substituído por nota de empenho ou outro instrumento hábil. A distribuição da demanda será na forma do art. 79, II da Lei 14.133/2021: II - com seleção a critério de terceiros: caso em que a seleção do contratado está a cargo do beneficiário direto da prestação; Para fins de reajuste em sentido estrito, poderá ser utilizado o Índice INPC, a critério da Administração, após o período mínimo de 12 (doze) meses. Objeto: Chamamento Público para fins de credenciamento de restaurantes, com vistas ao fornecimento de refeições prontas aos servidores, agentes políticos, atletas, comissão técnica, do Município de Santiago do Sul/SC, bem como aos profissionais vinculados ao Fundo Municipal de Saúde, conforme condições e especificações constantes no edital e seus anexos.	
Município de Santiago do Sul, 19 de agosto de 2025.	
Cátia Regina Backs Dezordi Chefe de Gabinete 41874 Secretaria Municipal de Administração e Finanças	Analice Antunes Diretora de Departamento 40983 Responsável pela elaboração do ETP