PROCESSO LICITATÓRIO Nº 035/2026 - FUMTUR
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026 – FUMTUR

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO/FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE TURISMO**, Estado de Santa Catarina, por ordem do Prefeito Municipal em exercício, o Sr. **AILTO NECKEL DE SOUZA** e por intermédio do(a) Pregoeiro(a) e sua Equipe de Apoio, designados pela Portaria n.º 3.761/2025 e suas alterações, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, às **09h00min** do dia **08 de dezembro de 2026,** com julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 4.376/2026, Leis Complementares n° 123, de 14 de dezembro de 2006 e nº 147, de 7 de agosto de 2014 e demais alterações posteriores.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das **09h00min** do dia **24/11/2026** até às **08h30min** do dia **08/12/2026**.
ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: A partir das **09h00min** do dia **08/12/2026**.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: A partir das **09h00min** do dia **08/12/2026**.
LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br (Portal de Compras Públicas). **REFERÊNCIA DE TEMPO**: Horário de Brasília (DF).

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a seleção de propostas visando o registro de preços para **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico em dias de escala de navios e outros eventos no Município de Porto Belo,** conforme as especificações contidas no Termo de Referência (Anexo I).

1.1. A licitação e seu objeto obedecerão ao disposto na tabela e especificações constantes do **Termo** de Referência **(Anexo I)**.

1.2. O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM,** observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. Poderão participar desta Licitação os interessados, sendo estas pessoas jurídicas, que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital, seus Anexos, e principalmente em relação à legislação.

2.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto ao **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.**

2.3. Será admitida a participação de empresas em consórcio, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.4. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

2.5. Para as empresas em recuperação judicial, as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão Plenário 1201/2020.

2.6. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar junto ao provedor do sistema de Pregão Eletrônico, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.6.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

2.7. O cadastramento e o credenciamento do licitante no sistema eletrônico deverão observar as disposições dos subitens seguintes, cabendo ao licitante a responsabilidade pela exatidão e atualização de seus dados cadastrais, bem como pela utilização e segurança de suas credenciais de acesso.

2.7.1. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros quando identificar incorreção ou aqueles que se tornem desatualizados;

2.7.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão;

2.7.3. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao MUNICÍPIO DE PORTO BELO, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.7.4. A MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ALÉM DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO CONSTANTE, NO **ANEXO V**, PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ, QUANDO DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL DE PREÇO A SER DIGITADO NO SISTEMA, **VERIFICAR NOS DADOS CADASTRAIS SE ASSINALOU O REGIME ME/EPP** NO SISTEMA CONFORME O SEU REGIME DE TRIBUTAÇÃO PARA FAZER VALER O DIREITO DE PRIORIDADE DO DESEMPATE. ART. 44 E 45 DA LC 123/2006.

3. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1. O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
c) abrir as propostas de preços, realizando diligência quando possível;
d) analisar a aceitabilidade das propostas;
e) desclassificar propostas indicando os motivos;
f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar, realizando diligência quando possível;
h) declarar o vencedor;
i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando à autoridade superior, se for o caso;
j) elaborar a ata da sessão;
k) encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar e homologar, autorizando a contratação.

4. CREDENCIAMENTO NO SISTEMA PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no Portal de Compras Públicas e permite a participação dos interessados nas licitações eletrônicas realizadas pela Prefeitura Municipal de Porto Belo.

4.2. O cadastro no portal de compras públicas deverá ser feito no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, por meio de login e senha.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

4.3. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
4.4. O participante, com poderes de representação, poderá tomar decisões relativamente a todas as fases do procedimento licitatório.
4.5. O Licitante responde integralmente por todos os atos praticados no certame por seu representante ou procurador.
4.6. O Credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta Licitação.
4.7. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.
4.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
4.9. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional deverá ser esclarecida através: do site: https://portaldecompraspublicas.com.br/ e do **Atendimento à Fornecedores**: Telefone e Whatsapp: Capitais, Regiões Metropolitanas e WhatsApp: 3003-5455 – E-mail: fornecedor@portaldecompraspublicas.com.br

5. PARTICIPAÇÃO

5.1. A participação no Pregão, na forma eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.
5.2. Caberá ao fornecedor **acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;
5.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, **assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances**, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
5.4. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja **compatível** com o objeto desta licitação.
5.5. SERÁ CONCEDIDO TRATAMENTO FAVORECIDO PARA AS **MICROEMPRESAS** E **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, PARA AS **SOCIEDADES COOPERATIVAS** MENCIONADAS NO ARTIGO 16 DA LEI Nº 14.133, DE 2021, PARA O **AGRICULTOR FAMILIAR**, O **PRODUTOR RURAL PESSOA FÍSICA** E PARA O **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI**, NOS LIMITES PREVISTOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 2006.
5.5.1. A participação nesta licitação será exclusiva às microempresas e empresas de pequeno porte, inclusive aos microempreendedores individuais (MEI) que se enquadrem nas condições legais, considerando que o valor estimado de cada item não ultrapassa R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 49 da referida Lei.
5.6. Não poderão participar desta licitação os interessados:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

5.6.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
5.6.2. Que não atendam às condições deste Edital e seus Anexos;
5.6.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
5.6.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei nº 14.133 de 2021;
5.6.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
5.6.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014 – TCU – Plenário).
5.6.7. Empresa declarada inidônea em qualquer esfera pública, conforme art. 156 §5º da Lei 14.133/2021.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. Será solicitado ao licitante mais bem classificado que, no prazo máximo de 2 (duas) horas após convocado, por meio de transferência eletrônica de arquivo (upload) ao sistema, envie a proposta adequada (quando se tratar de lote) ao último lance ofertado após a negociação realizada, bem como os documentos de habilitação exigidos no item 13 do Edital.
6.2. O licitante que, regularmente convocado, deixar de apresentar a proposta adequada ou os documentos de habilitação exigidos no prazo estabelecido estará sujeito, conforme a natureza da irregularidade, à desclassificação da proposta ou à inabilitação, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade e aplicação das sanções previstas neste Edital, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
6.3. O envio da proposta inicial ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico, mediante utilização de chave de acesso e senha, sendo os documentos de habilitação apresentados posteriormente, na forma estabelecida nos itens 6.1 e 13.1 deste Edital.
6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123 de 2006.
6.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
6.6. ATÉ A ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserido no sistema;
6.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, sem que seja identificado, através dos seguintes campos:

Valor unitário	Marca	Modelo

OBS: Quando o objeto se caracterizar como serviço ou o material estabelecer fabricação própria, a especificação não poderá identificar a pessoa jurídica, seja por razão social ou por nome fantasia. Neste caso, entende-se como aceitável a expressão "MARCA PRÓPRIA" ou outra expressão sinônima.
7.1.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

7.1.2. Prazo de entrega: Os produtos licitados deverão ser entregues em até 10 dias contados após o recebimento da Ordem de Compra, sob pena de incorrer nas sanções e penalidades previstas neste Edital, e deverá ser entregue conforme a quantidade e condições estabelecidas na Ordem de Compra.

7.1.3. Local de Entrega: Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na sede da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo – FUMTUR, localizada na Avenida Governador Celso Ramos, nº 1492, Centro, Porto Belo/SC, ou em outro local previamente indicado pela Administração, dentro do Município de Porto Belo, conforme a necessidade das atividades.

7.2. Nos valores propostos estarão inclusos **todos os custos operacionais**, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

7.3. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de **exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto, desde que justificado na sessão, e com expressa concordância fundamentada pelo (a) Pregoeiro (a).

7.4. **O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

7.5. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

7.6. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União ou do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

8. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2. O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, **desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital**, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

8.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

8.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.9. O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

8.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.11. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.

8.12. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

8.13. Entende-se por lances intermediários os lances iguais ou superiores ao menor já ofertado, porém inferiores ao último lance dado pelo próprio licitante.

8.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, **vedada a identificação do licitante**.

8.16. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.17. Se a desconexão do sistema eletrônico para o (a) Pregoeiro (a) persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública **será suspensa e reiniciada** somente decorridas **24 (vinte e quatro horas)** após a comunicação do fato aos participantes, através de publicação no chat do certame no Portal de Compras Públicas.

8.18. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

9. DO MODO DE DISPUTA

9.1. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO E FECHADO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o art. 56 da Lei 14.133/2021.

9.2. No modo de disputa aberto e fechado, a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de **quinze minutos.**

9.2.1. Encerrado o prazo previsto no item 9.2, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de **até dez minutos**, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

9.2.2. Encerrado o prazo de que trata o subitem 9.2.1, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em **até cinco minutos**, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.2.3. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o subitem 9.2.2, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

9.2.4. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens 9.2.2 e 9.2.3, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.

9.2.5. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos subitens 9.2.2 e 9.2.3,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no subitem 9.2.4.

9.2.6. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o(a) pregoeiro(a) poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no subitem 9.2.5.

9.3. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

9.4. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser, de no mínimo, **R$ 0,01 (um centavo)**, tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

9.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

9.6. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, **vedada a identificação do licitante**.

9.7. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR ITEM,** conforme definido neste Edital e seus anexos.

9.8. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

9.9. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.10. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de **até 5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a **1ª (primeira) colocada**.

9.11. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, **no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema**, contados após a comunicação automática para tanto.

9.12. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de **5% (cinco por cento)**, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

9.13. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

9.14. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

10. EMPATE LEGAL (art. 44 e 45 da LC nº 123/2006)

10.1. Após a etapa de envio de lances, serão aplicados, inicialmente, os critérios de desempate previstos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

assegurando-se o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, quando cabível.

10.1.1. Persistindo o empate após a aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, serão observados, sucessivamente, os critérios estabelecidos no art. 60 **da Lei Federal nº 14.133/2021, na seguinte ordem:**

I – Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II – Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão ser preferencialmente utilizados registros cadastrais destinados ao atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei Federal nº 14.133/2021;

III – desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

IV – Desenvolvimento, pelo licitante, de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.1.2. Persistindo o empate após a aplicação dos critérios previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, serão observadas as preferências sucessivas estabelecidas no § 1º do referido artigo, quando aplicáveis. Somente após esgotados os critérios legais de desempate poderá ser realizado sorteio, devidamente registrado no sistema eletrônico.

11. DA NEGOCIAÇÃO

11.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

11.2. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.2.1. A negociação poderá ocorrer por intermédio do(a) Pregoeiro(a), em casos específicos, por meio telefônico e/ou por e-mail, desde que justificado, e reduzido a termo no *chat* destinado à visualização de todos os licitantes.

11.3. Será estabelecido o **prazo mínimo de 02 (duas) horas**, contado da solicitação do(a) Pregoeiro(a) no sistema, ou outro prazo, à critério deste, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o caput.

12. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

12.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, e verificará a habilitação do licitante, decidindo motivadamente a respeito.

12.2. Será **desclassificada** a proponente que:

12.2.1. Deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

12.2.2. Contiver vícios insanáveis;

12.2.3. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

12.2.4. Apresentar preços inexequíveis ou quando exigido pela Administração, não tiverem sua exequibilidade demonstrada; ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

12.3 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme IN SEGES/ME 73/2022.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

12.4 Caso entenda necessário, o(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente poderá instaurar **diligência** para fins de **aferição de exequibilidade das propostas**. Tal diligência poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, sendo que o(a) Pregoeiro(a) ou a Autoridade Competente poderá determinar que o licitante faça prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital.

12.5 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

12.5.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;

12.5.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta;

12.5.3. Da apresentação de planilha de custos; ou

12.5.4. Da comprovação (documentos, notas fiscais, recibos etc.) que o preço proposto é coerente com os de mercado e que tem condições de cumprir com as obrigações assumidas.

12.6 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

12.7. A diligência servirá como subsídio para decisão do(a) Pregoeiro(a) ou da Autoridade sobre a aceitabilidade da Proposta apresentada com indício de ser inexequível.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. Os documentos de habilitação serão exigidos exclusivamente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, que deverá encaminhá-los por meio do sistema eletrônico no prazo de 2 (duas) horas, contado da convocação expressa realizada pelo(a) Pregoeiro(a), observadas as disposições do item 6.1 deste Edital.

13.1.1. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, para:

13.1.1.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelo licitante e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

13.1.1.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

13.1.2. O licitante que, regularmente convocado, deixar de apresentar os documentos de habilitação exigidos no prazo estabelecido, ressalvadas as possibilidades legais de saneamento e diligência, será inabilitado, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade nos termos deste Edital.

13.2. O (A) Agente de Contratação, denominado (a) Pregoeiro (a) e a Equipe de Apoio designada verificarão, ainda, **sob pena de inabilitação**, da pessoa jurídica:

13.2.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em **1º (primeiro) lugar**, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a pesquisa aos seguintes cadastros:

13.2.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica no site do Tribunal de Contas da União – TCU (TCU, CNJ, CEIS e CNEP): https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br;

13.2.1.2. Consulta da Certidão Negativa Correcional no site da Corregedoria-Geral da União – CGU (CGU- PJ, CEIS, CNEP e CEPIM): https://certidoes.cgu.gov.br;

13.2.1.3. Os documentos que forem objeto de verificação, obrigatória ou discricionária, serão anexados para acesso de todos os licitantes, ao Portal de Compras Públicas, referente ao processo em questão.

13.3. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares conforme solicitação do(a) Pregoeiro(a), os documentos **deverão ser apresentados em formato digital**, via

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

sistema Portal de Compras Públicas, no prazo definido pelo(a) Pregoeiro(a), seja este estipulado em lei ou à critério da Administração.

13.4. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio nos sites eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

13.5. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora.

13.6. Será julgada **inabilitada** a proponente que:

a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.

b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;

d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;

e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**.

13.7. Do julgamento da habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, aplicar-se-á o art. 42 e 43 da LC nº 123/2006 e art. 43, §1º da LC nº 147/2014, desde que esta esteja devidamente identificada.

13.8. Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e art. 43, **§**1º da LC nº 147/2014, o(a) Pregoeiro(a) adotará o seguinte procedimento **quando a vencedora for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**:

13.8.1. Serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal, social e trabalhista, aplicando- se o disposto no item 13.5 “a”, “b”, “c” e “d” deste edital.

13.9. Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista, declarando-se:

13.9.1. O atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação, caso se verifique que toda a documentação está regular; ou

13.9.2. O desatendimento das exigências constantes do Edital, caso se verifique a restrição, ou seja, que alguma certidão foi apresentada vencida, sendo suspenso o julgamento da habilitação referente à regularidade fiscal, social e trabalhista em relação àquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante. **Neste caso, será concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, mediante requerimento, para que a interessada providencie a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.**

13.9.3. A não-regularização da documentação de regularidade fiscal, social ou trabalhista, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, retomando a licitação na forma do item 13 e seguintes, ou fracassar a licitação ou o item, conforme o caso.

13.10. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração, conforme modelo do **ANEXO V**, de que se enquadram nesta categoria jurídica empresarial, mediante apresentação de certidão simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou declaração de enquadramento validada pela Junta Comercial.

13.11. A não apresentação desta declaração leva ao entendimento de que as empresas

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

proponentes não têm interesse nos benefícios previstos na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, ou não se enquadram nesta categoria jurídica.

13.12. A verificação posterior de que, nos termos da lei, o declarante não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte, caracterizará crime de fraude à licitação, conforme previsto no art. 337-F da Lei Federal n° 14.133/2021.

13.13. A certidão simplificada ou a declaração deverá ter sido emitida nos 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data prevista para a abertura da sessão pública da licitação no sistema eletrônico, sob pena de não aceitação.

13.14. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, desde que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI possa suprir as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, por constarem no próprio Certificado.

13.15. As microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que pretendam usufruir dos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006 **deverão apresentar, na fase de habilitação, DECLARAÇÃO de que os contratos que este celebrou com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021** (modelo de declaração disponível no anexo V deste edital).

13.16. HABILITAÇÃO JURÍDICA (Deverá apresentar o documento solicitado conforme o tipo da empresa):

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

b) Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor.

c) Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

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

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

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

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

13.17. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Inscrição do CNPJ, emitida através do site: http://www.fazenda.gov.br/;

b) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal de origem da empresa;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual de origem da empresa;

d) Prova de regularidade com os débitos relativos aos tributos federais e a dívida ativa da união que abrange os créditos tributários da Receita Federal do Brasil (RFB), da PGFN (Dívida Ativa da

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

União Junto a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional) e as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, emitida através do site: http://www.fazenda.gov.br/;

e) Prova de regularidade com FGTS, emitida através do site: https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, emitida através do site: http://www.tst.jus.br/certidao;

13.18. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarca da pessoa jurídica.

b) Para as empresas em recuperação judicial, as mesmas deverão apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme Acórdão Plenário 1201/2020.

13.19 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.19.1 - Apresentação de atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento anterior de gêneros alimentícios ou produtos de natureza similar e compatível com o objeto licitado, não sendo exigida identidade exata entre os produtos anteriormente fornecidos e aqueles constantes deste Edital. O atestado deverá conter informações suficientes para identificação do emitente, do fornecimento realizado e de sua compatibilidade com o objeto.

14. DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

14.1. Deverá apresentar como complemento dos documentos de habilitação, a **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES**, conforme modelo **ANEXO IV**.

14.2. A referida declaração deverá estar assinada e datada, sendo esta, se possível, objeto de diligência saneadora.

15. DAS DILIGÊNCIAS

15.1. Poderão ser realizadas diligências referentes aos documentos apresentados, ou em relação a quaisquer outros documentos e aspectos, bem como localização da empresa, notas fiscais relativas ao(s) atestado(s) técnico(s) emitido(s), além de autenticações, sejam presencialmente e/ou através dos sítios eletrônicos oficiais.

15.2. O prazo para comprovação da diligência será de 02 (duas) horas após a convocação da empresa via chat.

15.3. As autenticações serão admitidas para fins de complementação da documentação de habilitação, conforme **ANEXO II**, de acordo com o prazo estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a) em ata.

15.4. As autenticações seguem o disposto na Lei nº 14.133/21 e no Decreto Municipal nº 4.376/2026.

15.5. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerida dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, e fica adstrito à conveniência da Administração Pública, sob a autoridade do (a) Pregoeiro (a), no âmbito de sua competência.

15.6. O envio de documentação de habilitação complementar para quaisquer e-mails será desconsiderado, exceto se informado pelo (a) Pregoeiro (a), via *chat*, **no sistema**.

15.7. Serão verificados todos os documentos originais, **conforme a Lei nº 13.726/18**.

16. DOS RECURSOS

16.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, durante o prazo concedido na sessão pública, **de 15 (quinze) minutos**, em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, manifestar sua intenção de recorrer.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

16.2. As razões do recurso de que trata o caput deverão ser apresentadas no **prazo de 03 (três) dias úteis**.

16.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas **contrarrazões**, no **prazo de 03 (três) dias úteis**, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

16.4. Os **documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões** deverão ser anexados em campo próprio do sistema, **exclusivamente**, dentro do limite de tempo estipulado (dia e horário), não sendo admitido qualquer outro meio, **sob pena de indeferimento**.

16.5. O envio de documentos referentes aos recursos e/ou às contrarrazões para quaisquer outros meios serão desconsiderados, exceto em casos excepcionais, onde serão justificados e manifestados em ata pelo (a) Pregoeiro (a).

16.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto do subitem 16.1, importará na decadência desse direito, e o(a) Pregoeiro(a) estará autorizado(a) a encerrar a fase de habilitação, declarando o licitante vencedor do referido item, e encaminhando o processo à adjudicação e homologação da autoridade superior.

16.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

17. DO JULGAMENTO DOS RECURSOS

17.1. Após a manifestação dos interessados, a Autoridade Competente fará análise dos recursos e das contrarrazões manifestando-se formalmente sobre o conteúdo dos mesmos, podendo:

a) manter as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo não provimento dos recursos;

b) rever as decisões impugnadas via recursos, manifestando-se pelo provimento dos recursos;

17.2. Após análise e manifestação da Autoridade Competente sobre os recursos, o processo poderá ser submetido à análise da Procuradoria-Geral do Município.

17.3. A Autoridade competente emitirá a decisão final.

17.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame e homologará o procedimento licitatório.

17.5. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

17.6. Não caberá recurso administrativo contra a decisão final da Autoridade Competente.

18. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DE CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Autoridade Competente, caso não haja interposição de recurso, ou após a regular decisão dos recursos apresentados.

18.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

18.3. Após a homologação, o Contrato e/ou a Ata de Registro de Preços será encaminhado por e-mail informado no sistema, e deverá ser devolvido assinado no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Importante destacar que a eficácia do contrato iniciará após a publicação do contrato no PNCP, conforme art. 94 da Lei 14.133/2021.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no **Termo de Referência (ANEXO I)** e documentos complementares, elaborados, exclusivamente, pelos órgãos requisitantes, respeitada a segregação de funções.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas, conforme **Termo de Referência (ANEXO I)**, e concomitantemente, na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ANEXO VI)**.

21. DO PAGAMENTO

21.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no **Termo de Referência (ANEXO I)**, além da **Minuta da Ata de Registro de Preços (ANEXO VI)**, sendo parte integrante deste edital.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, resguardada os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções:

a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

c) Advertência;

d) impedimento de licitar e contratar com a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO** pelo prazo de até 03 (três) anos;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme art. 156, inciso IV e §§5º, 6º e 7º do mesmo artigo da Lei 14.133/2021.

22.2. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do contrato, bem como aplicação de outras sanções previstas na Lei n.º 14.133/2021, inclusive responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração ou a terceiros.

22.3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**;

22.4. O valor da multa poderá ser descontado de eventual crédito existente na **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, à diferença será cobrada na forma da lei. Se a multa aplicada for de valor superior ao primeiro pagamento o excesso também poderá ser descontado do pagamento subsequente e assim sucessivamente.

22.5. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.6. O contrato poderá ser rescindido na ocorrência de qualquer um dos motivos enumerados no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/2021 com as formalidades e consequências previstas nos artigos 138 e 139 da referida Lei.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, incluída data e horário pré-estabelecidos, no sistema do Portal de Compras Públicas.

23.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica, **exclusivamente**, através de campo especifico **(IMPUGNAÇÕES e/ou DÚVIDAS E ESCLARECIMENTOS)**, não sendo admitida qualquer outra forma de envio.

23.3. Caberá ao (à) Pregoeiro (a), auxiliado (a) pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus Anexos, inclusive com amparo técnico, se for o caso, decidir sobre a impugnação no prazo de **até 02 (dois) dias úteis** contados da data e horário de recebimento da impugnação, respondendo, exclusivamente, através de campo próprio do sistema da **Portal de Compras Públicas** seguir o rito do subitem 23.1. sem quaisquer exceções, vinculando os participantes, interessados e a própria Administração.

23.3.1. A (s) referida (s) resposta (s) à impugnação, questionamentos, dúvidas e/ou

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

esclarecimentos poderão ser anexados, concomitantemente, ao sistema IPM, e ficarão acessíveis a todos os interessados.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, se for o caso, de acordo com a Lei nº 14.133/21.

23.5. As impugnações, questionamentos, dúvidas e/ou esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo (a) Pregoeiro (a), nos autos do processo de licitação.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á a ata da sessão e/ou quaisquer outras atas, bem como os documentos, no sistema eletrônico do Portal de Compras Públicas (https://portaldecompraspublicas.com.br/), onde todos os interessados têm acesso, e concomitantemente no site da **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, através do sistema IPM (https://portobelo.atende.net/cidadao), conforme a possibilidade e o andamento do processo.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º (primeiro) dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo (a) Pregoeiro (a).

24.3. A adjudicação e/ou a homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade, a segurança da contratação e os demais princípios inerentes à Lei nº 14.133/21.

24.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

24.7. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração, de segunda-feira à sexta-feira, e em horário estabelecido, das 08h 00min às 14h00min.

24.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.9. Em caso de divergência entre disposições do corpo deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

25.2. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, além do site do Município, no endereço https://portobelo.atende.net/cidadao (“aba” Consulta Licitações).

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO I – Termo de Referência (TR);
ANEXO I-A – Estudo Técnico Preliminar (ETP);
ANEXO II – Exigências para Habilitação Complementar (Pós- Disputa);
ANEXO III – Modelo de Proposta;
ANEXO IV – Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação e Demais Obrigações;
ANEXO V – Declaração ME/EPP;
ANEXO VI – Minuta da Ata de Registro de Preços;

25.3. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Porto Belo/SC, 23 de novembro de 2026.

Assinado eletronicamente por:
AILTO NECKEL DE SOUZA:58600000068
586.000.000-68
23/11/2026 13:11:17

AILTO NECKEL DE SOUZA
Prefeito Municipal em exercício

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA Nº 32/2026/FUMTUR

Conforme previsto no inciso XXIII, do artigo 6º, e § 1º do artigo 40, da Lei Federal n.º 14.133/2021, Termo de Referência é o documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

I - DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

Aquisição de gêneros alimentícios que serão utilizados para alimentação do pessoal do seu quadro que atuará em dias de escala de navio e em eventos sob a responsabilidade da mesma.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Achocolatado em pó- ingredientes: açucar cristal, cacau em pó alcalino lecitinado, sal refinado, mistura vitamínica (vitamina c, niacina, vitaminas b6, b2, b1, a, ácido fólico e vitaminas b12) e aromatizante natural reforçado de baunilha. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso atóxico de 1kg. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	12	R$ 15,34	R$ 184,08
02	Alface: 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	UN	100	R$ 3,23	R$ 323,00
03	Alho nacional de boa qualidade, bulbo inteiriço, firme e intacto, isento de - alho nacional de boa qualidade, bulbo inteiriço, firme e intacto, isento de lesões de origem física ou mecânica, perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, embalagem de 1 kg	KG	30	R$ 22,58	R$ 677,40
04	Arroz parboilizado pacote de 1 kg - tipo 1- características: longo, fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5 % (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Umidade máxima de 14%. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	200	R$ 5,99	R$ 1.198,00
05	Azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da prensagem a frio da - azeite de oliva tipo extra virgem, de primeira, produto da	UN	20	R$ 32,52	R$ 650,40

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100 g, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária - lata, vidro ou pet, original do fabricante, com 500ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Conforme legislação vigente.				
06	Banana branca, classificação/características gerais: deverá ser procedente de espécime vegetal genuína e sã, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	KG	80	R$ 4,16	R$ 332,80
07	Batata inglesa lavada - nova, lavada, grupo i ou ii, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 g a unidade	KG	200	R$ 5,62	R$ 1.124,00
08	Batata processada, espécie inglesa tipo formato palha tipo frita apresentação pronto para consumo. validade mínima de 120 (cento e vinte) dias da entrega do produto. o produto deverá atender as legislações vigentes. pacote com 1kg	KG	20	R$ 25,42	R$ 508,40
09	Beterraba sem folhas, bulbo de tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gr a unidade, uniforme. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Deve estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela ANVISA.	KG	100	R$ 5,13	R$ 513,00
10	Linguiça tipo calabresa carne suína pura e	KG	40	R$ 27,82	R$ 1.112,80

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	limpa, de 1 qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinhos e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabresa submetida ao processo de cura, embalado a vácuo em saco plástico, transparente e atóxicos, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no mapa/sif/dipoa e carimbo de inscrição no cif. Deverá apresentar validade min de 20 dias a partir da data de entrega.				
11	Carne moída de 1ª qualidade (músculo) carne bovina, músculo moído descrição do objeto: produto cárneo obtido a partir da moagem do músculo traseiro do coxão, seguido de imediato congelamento. a matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. percentual máximo de gordura admitido de até 10%. a carne moída congelada deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. características sensoriais (organolépticas): carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. o produto deverá ser transportado em caminhão frigorífico, com temperatura igual ou inferior a -18°c. embalagem primária: deverá apresentar peso líquido de 01kg, com a embalagem a vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. deve estar intacta, sem perfurações. no rótulo deve constar identificação completa do produto (nome do corte da carne), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do sif, sie ou sim e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura sif/dipoa sob nº-----/-----.todas as informações devem ser apresentadas de forma clara. embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada. data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado	KG	200	R$ 27,53	R$ 5.506,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	no máximo 30 dias antes da data de entrega prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: instrução normativa nº 22, de 24/11/2005 - aprova o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado portaria n.º 5 de 8/11/88, sipa/dipoa - aprovar a padronização dos cortes de carne bovina, proposta pela divisão de padronização e classificação de produtos de origem animal (dipac) portaria nº 368, de 04/09/97 - aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos.				
12	Carne seca - carne seca charque carne seca carne de charque, tipo carne seca traseiro bovino, características adicionais resfriada, 1ª qualidade. Deverá constar data de fabricação, data de validade do órgão.	KG	60	R$ 39,73	R$ 2.383,80
13	Cebola de cabeça: tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	200	R$ 4,04	R$ 808,00
14	Cebolinha verde: folhas interinas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa, peso mínimo de 100gr. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.	MAÇO	120	R$ 3,70	R$ 444,00
15	Cenoura, classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a portaria ma 412/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	100	R$ 6,89	R$ 689,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

16	Colorífico em pó, não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem primária: Cada pacote deve conter no mínimo 100 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.	PCT	40	R$ 5,48	R$ 219,20
17	Couve-flor: couve-flor fresca, de primeira, classe 4 a 7, cor branca ou creme sem manchas escuras, tipo i, limpa, sem folhas. Deve ser firme e intacta, isenta de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidade. Deve ser isenta de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, serem sãs, inteiras e livres de umidade externa anormal. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.	UN	40	R$ 7,58	R$ 303,20
18	Coxa e sobrecoxa de frango: carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água no máximo de 6%, levemente temperada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor próprias em manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidade e larvas, com registro no sif ou sisp. Prazo de validade/ condições de armazenamento e conservação (com temperatura ideal): embalagem fechada: validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18ºc) a (-12ºc); data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 01kg. Devem constar as seguintes informações: modo de preparo e de descongelamento, marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, tabela de conservação, razão social, endereço, cnpj e inscrição estadual da empresa, número de registro no ministério da agricultura, lista de ingredientes, peso líquido, tabela nutricional, além dos dizeres: "mantenha congelado à (-18ºc) a (-12ºc)", "indústria brasileira", "uma vez descongelado, este produto não deverá ser novamente congelado".	KG	200	R$ 9,00	R$ 1.800,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	O lote, que corresponde à data de fabricação, juntamente com o prazo de validade. Todas as informações impressas na embalagem devem estar congeladas embalagem de 1 kg.				
19	Creme de leite: creme de leite - embalagem 200g creme de leite uht, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso liquido. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	UN	200	R$ 2,82	R$ 564,00
20	Doce de frutas. Características: sabor (banana, morango, uva e pêssego); ingredientes: polpa de frutas, açúcar, glucose, pectina; embalagem: potes ou baldes polietileno resistente ou acetado, com tampa hermeticamente fechada com lacre e proteção, intacta, contendo 400g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias; validade: mínima de 5 meses.	UN	20	R$ 6,04	R$ 120,80
21	Ervilha verde em conserva: simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração, acondicionada em embalagem com 200gr, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipor e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data	UN	50	R$ 3,51	R$ 175,50

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. Obs: as latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.				
22	Extrato de tomate, 300g, tipo: simples, concentrado, ingredientes: tomate, açúcar e sal, aspecto: massa mole, cor: vermelha, odor: próprio, sabor: próprio, características adicionais: isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza, não conter glúten, embalagem: lata hermeticamente fechada / sachê, peso líquido mínimo: 300g, unid. De medida: unitário	UN	200	R$ 3,54	R$ 708,00
23	Farinha de mandioca - características: grupo farinha seca, sub grupo estra fina, classe branca, tipo 1. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	KG	40	R$ 9,01	R$ 360,40
24	Farinha de milho, média, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar úmida ou rançosa. Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega do produto nas unidades. Pacote de 1 kg.	KG	20	R$ 6,43	R$ 128,60
25	Farinha de trigo especial (pacote 1 kg) - tipo 1, produto composto de 100% de farinha de trigo especial para consumo, obtido através da moagem de trigo e enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagens de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Embalagem secundária de fardos plásticos. Com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	KG	60	R$ 3,98	R$ 238,80
26	Feijão- características: feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1 não torrado. Não poderá apresenta grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes (grãos partidos ou pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de	KG	60	R$ 7,87	R$ 472,20

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	polietileno transparente contendo 1kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 5 meses.				
27	Fermento em pó químico composto de pirofosfato ácido de sódio; bicarbonato de sódio, fosfato mono-calcio, validade mínima 4 meses a contar da data de entrega; acondicionado em pote de polipropileno com tampa, hermeticamente fechada contendo 200 a 250 gramas; O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, isto é, deve obedecer a: resoluções que abrangem quesitos de regulamento de padrões macro e microbiológicos e, macro e microscópicos (resolução rdc nº 175, de 08/07/2003; resolução rdc nº 12, de 02/01/2001). Leis, resoluções e portarias referentes à rotulagem de alimentos (resolução rdc nº 259, de 20/09/2002; resolução rdc nº 123, de 13/05/2004; resolução rdc nº 360, de 23/12/2003; resolução rdc nº 359, de 23/12/2003; resolução rdc nº 163, de 17/08/2006; lei nº 8543, de 23/12/1992; lei nº 10674, de 16/05/2003; resolução rdc nº 40, de 08/02/2002; resolução - rdc nº 136, 08/02/2017 portaria nº 157, de 19/08/2002; portaria nº 27, de 13/01/98).	UN	30	R$ 6,32	R$ 189,60
28	Fermento biológico seco instantâneo para pão 500 g - ingredientes saccharomyces cerevisias e agente de reidratação. Embalagem a vácuo, contendo 500g. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. A embalagem primária deve estar em caixa de até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	UN	10	R$ 14,63	R$ 146,30
29	Pó para gelatina características: sabores: morango, limão, mix de frutas, uva, framboesa e pêssego. Embalagem: acondicionadas em pacotes de polietileno leitoso, contendo 1kg de peso liquido.	KG	20	R$ 15,07	R$ 301,40
30	Laranja pera: laranja pera, tipo i, classe 85 a 93, coloração c2 a c3. Deve apresentar mínimo de 45% de suco. Deve estar madura, no grau máximo de evolução no tamanho, firme e com brilho. Deve apresentar aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa..	KG	80	R$ 6,86	R$ 548,80
31	Leite longa vida integral - leite uht integral	LITROS	300	R$ 5,34	R$ 1.602,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	(ultra-alta temperatura, uat). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em p2o5. As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no código internacional recomendado de práticas, princípios gerais de higiene dos alimentos (cac. Vol. A 1985). Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos. Características macroscópicas e microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana(macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a resolução rdc no 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: acondicionado em embalagem tetrapak. Registro no ministério da agricultura - sif/dipoa. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.				
32	Leite condensado - em lata ou caixa, embalagem industrial de 395g.validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias.	UN	100	R$ 4,90	R$ 490,00
33	Limão taiti - tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos como pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	KG	50	R$ 5,21	R$ 260,50
34	Linguicinha: carne suína pura e limpa, de 1ª qualidade, apresentando-se em gomos uniformes, adicionada de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade	KG	80	R$ 14,96	R$1.196,80

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	do produto até o momento do consumo, acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem em kg.				
35	Macarrão espaguete com ovos. Características: contendo sêmola ou farinha de trigo especial com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr (fardo 20x500gr). Prazo de validade: mínimo de 10 meses	UN	100	R$ 4,10	R$ 410,00
36	Maionese. Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo (s) vegetal (is), água e ovos podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Conforme legislação vigente. Embalagem deverá ser em pote plástico de 500gramas, com data de fabricação, prazo de validade e nº de lote.	UN	40	R$ 6,13	R$ 245,20
37	Amido de milho: ingredientes: amido. Embalagem: intacta, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 1 ano.	KG	10	R$ 6,18	R$ 61,80
38	Margarina sem sal- 500 g- ingredientes: produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com mínimo de 80% de lipídeos. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, divergência de ingredientes que prejudiquem a qualidade do produto. Embalagem: pote de polietileno resistente, contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias validade: mínimo de 6 meses.	UN	50	R$ 8,39	R$ 419,50
39	Melancia- melancia de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, não apresentando amassados e aspectos de deterioração.	KG	80	R$ 2,96	R$ 236,80

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

40	Melão: melão amarelo sem danos à superfície e sem sujidades. Consistência firme e maturação adequada para consumo. Deve atingir grau máximo de tamanho, com peso de aproximadamente 1,0 a 1,5kg a unidade. Aroma, cor e sabor devem ser próprios da espécie. produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa.	KG	80	R$ 5,48	R$ 438,40
41	Milho verde em conserva: simples, grãos inteiros, imerso em liquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração acondicionada em embalagem lata ou caixa, devendo ser considerado como peso liquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Embalagem primária: lata c/ 200gr. Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. As latas não deveram apresentar amassados, ferrugens ou estufadas.	UN	50	R$ 3,11	R$ 155,50
42	Óleo de soja 100% óleo de soja - características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos.embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso liquido.fabricação: máximo de 30 diasvalidade: mínimo de 10 meses.	UN	100	R$ 7,64	R$ 764,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

43	Orégano: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 500g; resistente e hermeticamente vedado, validade mínima 12meses a contar da data da entrega; embalado em caixa de papelão reforçado.	UN	08	R$ 6,58	R$ 52,64
44	Ovos de galinha vermelho ou branco-características: ovos vermelhos ou brancos de galinha, fresco, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme decreto lei 3748, de 12/07/93. Embalagem: deve estar embalado em caixa descartável, com capacidade para 1 dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo e etiqueta, conforme legislação vigente. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal.	DZ	50	R$ 11,16	R$ 558,00
45	Carne bovina paleta sem osso picada-características: congelado. Peça de carne bovina, cortada em cubos, sem gordura (percentual admitido até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, com até 2 kg, protegido por embalagem secundária de papelão (tipo kraft) de até 20 kg. No rótulo da embalagem, primária e secundária, deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e selo s.i.f (serviço de inspeção federal), s.i.m (serviço de inspeção municipal) ou c.i.e (certificado de inspeção estadual).fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	80	R$ 39,17	R$ 3.133,60
46	PÃO PARA CACHORRO QUENTE (KG). Conforme as seguintes descrições: produto resultante da cocção da massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro, fermento biológico, sal, açúcar e água, utilizando somente ingredientes permitidos pela legislação vigente, deverá apresentar formato de pão de cachorrão e peso líquido de 70 gramas, as superfícies não devem apresentar queimaduras e a sua coloração deve mostrar tonalidade regulares	KG	200	R$ 13,37	R$ 2.674,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	variando do prado ao amarelo pardacento na região menos exposta ao calor, não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos roedores.				
47	Peito de frango sem osso frango semi processado, em peças, constituído de peito sem osso: congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente atóxico; pesando cerca de 01 kg cada embalagem. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Não serão aceitas durante a entrega carnes em estado de descongelamento. O produto somente será aceito produtos com data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, tipo "cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo 01 kg um quilo do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que as carnes deverão ser transportadas em carros refrigerados (temperatura entre - 15ºc e -18ºc), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Deve estar de acordo com a legislação vigente.	KG	200	R$ 18,65	R$ 3.730,00
48	Pepino: o produto deve estar de acordo com a nta 14, deverão ser de 1ª qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa. Deve ter tamanho e coloração uniformes, típicos da variedade, sem manchas, bolor, sujidade, ferrugem e lesões de ordem física ou mecânica. Deve atender aos padrões	KG	80	R$ 5,57	R$ 445,60

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	microbiológicos da rdc nº 12 de 02/01/01, da anvisa. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos determinados pela anvisa				
49	Pó para pudim- características: sabores- caramelo, morango, chocolate, coco e baunilha. O produto não deve apresentar umidade, odor desagradável. Em sua formulação deve conter leite, não havendo a necessidade da adição do mesmo no preparo como ingrediente. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno leitoso contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 5 meses.	KG	20	R$ 11,22	R$ 224,40
50	Repolho roxo ou verde, tamanho médio, pesando entre 400 gramas a 1 kg a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação. Todos os produtos orgânicos devem ter certificação conforme legislação vigente.	UN	40	R$ 4,93	R$ 197,20
51	Sal refinado - iodado - características: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1kg de peso liquido. Fabricação: máximo de 30 dias. validade: mínimo de 11 meses.	KG	20	R$ 1,73	R$ 34,60
52	Salsicha para cachorro quente. Embalada a vácuo. A embalagem deve conter peso, data de fabricação e validade. Com aspecto e cheiro característico do produto.	KG	40	R$ 11,69	R$ 467,60
53	Salsinha: talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa, peso mínimo de 100gr	MAÇO	120	R$ 4,19	R$ 502,80
54	Suco em pó - unidades de no mínimo 15 gramas. Sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, caju e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar	PCT	600	R$ 1,52	R$ 912,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	isentos de matéria terrosa, p - suco em pó - embalagem com, no mínimo, 15 gramas. Sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, caju e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar isentos de matéria terrosa, parasitas, fungos insetos, bem como livres de umidade. Embalagem de polietileno atóxico, resistentes, conforme legislação vigente.				
55	Tomate- tomate grupo b longo ou redondo, grau médio de amadurecimento (tomate salada), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade.	KG	200	R$ 7,38	R$ 1.476,00
56	Vinagre fermentado acético de álcool, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos em minerais estranhos; livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega; acondicionado em frascos plástico 900 ml; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa n.36 de 14/10/1999 mapa, resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	UN	20	R$ 2,69	R$ 53,80
57	Mostarda amarela. Ingredientes: vinagre, grãos de mostarda, amido de milho, açúcar, sal, glicose, cúrcuma, especianas, corante caramelo e conservante benzoato de sódio. Não contém glúten. As embalagens deverão ser frascos, originais, devidamente lacíadas e vedadas. Frascos com no mínimo 400 g. Validade mínima de 06 meses	UN	20	R$ 11,38	R$ 227,60
58	Brócolis: Brócolis in natura de 1ªqualidade. Cabeças de cor verde escura, sem pontos escuros ou amarelamento, firmes, compactas, com granulação fina, sem sinais de murcha, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Tamanho médio, pesando entre 400g a700g a unidade (polpa).	UN	20	R$ 5,37	R$ 107,40
59	Alho poró orgânico / padrão médio, uniforme, de qualidade, cilíndrico, com folhas verdes e firmes sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho, isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução cnnpa nº 12/1978.	MAÇO	20	R$ 5,11	R$ 102,20

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

60	Chuchu legumes de elevada qualidade suficientemente desenvolvidos. Com aspecto aroma e sabor típicos da variedade beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor ser de colheita recente. Isentas de rachaduras perfurações cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades terra e resíduos de fertilizantes aderentes a casca não podendo apresentar odores e sabores estranhos.	KG	40	R$ 4,96	R$ 198,40
61	VAGEM - In natura, fresca, coloração verde e uniforme, inteira, sãs, no ponto de maturação adequado para consumo. Não deverá apresentar lesões físicas ou mecânicas, sem perfuração ou cortes, manchas, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade	KG	20	R$ 13,59	R$ 271,80
62	Abóbora Menina ou Abóbora Paulista: Abóbora menina ou abóbora paulista, in natura, de 1ªqualidade, madura, limpa, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade. Apresentando coloração uniforme, isenta de enfermidades e material terroso ou pragas. Pesando entre 800g a2kg a unidade.	KG	40	R$ 6,01	R$ 240,40
63	Batata Doce tubérculos de elevada qualidade selecionados e apresentando no máximo defeitos leves. Com aspecto aroma e sabor típicos da variedade beneficiada e classificada com uniformidade no tamanho e cor ser de colheita recente. Isentas de rachaduras perfurações cortes ou lesões mecânicas ou provocadas por pragas ou doenças. Deve estar livre de sujidades terra e resíduos de fertilizantes aderentes a casca não podendo apresentar odores e sabores estranhos. Sua polpa deverá estar intacta e na cor característica.	KG	30	R$ 5,23	R$ 156,90
64	Aipim: Aipim/Mandioca congelado, sem pontos de apodrecimento, sem manchas escuras no interior. Livre pragas e doenças. Com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade. Descascado, cortado em toletes higienizados, de fácil cozimento e congelados no sistema de congelamento rápido. Acondicionados em embalagem atóxica, transparente e resistente contendo 1kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme	KG	80	R$ 9,44	R$ 755,20

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

	legislação vigente. Fabricação entre 15 a30 dias e validade mínima de 3meses na data de entrega. Registro do produto no Ministério da Agricultura ou da Saúde.				

OBS. A Ata de RP terá vigência de 12 meses (1 ano), com possibilidade de prorrogação por igual período inclusive dos quantitativos.

II - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSAS:

A presente contratação encontra-se fundamentada no Estudo Técnico Preliminar N°25/2026/FUMTUR elaborado pela Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, no qual foram identificadas e analisadas as necessidades relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições fornecidas aos servidores e colaboradores que atuam nas atividades de receptivo de navios de cruzeiro e na organização e realização de eventos municipais.

O Estudo Técnico Preliminar demonstra a necessidade da aquisição, considerando as características dessas atividades, que frequentemente exigem a permanência das equipes nos locais de trabalho por períodos prolongados. Também contempla a análise das alternativas disponíveis no mercado, a estimativa dos quantitativos, a pesquisa de preços e a avaliação da solução mais adequada ao atendimento da demanda.

A escolha pela aquisição direta dos gêneros alimentícios considera que a Fundação já dispõe de espaço físico, equipamentos, utensílios e servidora responsável pelo preparo das refeições, permitindo aproveitar a estrutura existente, sem necessidade de contratar serviços de alimentação pronta ou realizar investimentos adicionais para essa finalidade.

Conforme demonstrado no ETP, a contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo critério de menor preço por item. A adoção desse sistema justifica-se pela variação das demandas ao longo do ano, uma vez que as quantidades e os períodos de utilização dos alimentos dependem da programação das escalas de navios e dos eventos municipais.

O Registro de Preços permitirá que os produtos sejam solicitados de forma parcelada, conforme a efetiva necessidade da Fundação, evitando aquisições antecipadas em quantidades superiores ao consumo previsto e reduzindo os riscos de perdas e desperdícios, especialmente em relação aos alimentos perecíveis.

A contratação compreende 64 itens, com valor total estimado de R$ 45.534,12 (quarenta e cinco mil, quinhentos e trinta e quatro reais e doze centavos), conforme pesquisa de preços realizada e documentada no respectivo processo administrativo.

Dessa forma, a contratação encontra respaldo nas análises e conclusões do Estudo Técnico Preliminar, que demonstram sua viabilidade técnica e econômica, bem como a adequação da

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

solução escolhida às necessidades da Fundação, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

O Estudo Técnico Preliminar correspondente integra o processo administrativo da contratação e constitui o documento de referência para a presente fundamentação, devendo ser disponibilizado juntamente com os demais documentos da licitação, observadas as disposições legais aplicáveis.

III - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO:

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições fornecidas aos servidores e colaboradores que atuam nas atividades de receptivo de navios de cruzeiro e na organização e realização de eventos promovidos ou apoiados pela Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo.

A contratação contempla 64 itens, incluindo alimentos perecíveis e não perecíveis, necessários à elaboração das refeições. A definição dos produtos e de seus quantitativos considera as necessidades identificadas pela Fundação, o histórico de consumo e a previsão das atividades a serem desenvolvidas, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar.

A aquisição será realizada por meio de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo critério de menor preço por item e participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, observadas as condições e exceções previstas na legislação aplicável.

A utilização do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela variação da demanda ao longo do ano, uma vez que o consumo dos alimentos está relacionado à programação das escalas de navios e dos eventos municipais. Dessa forma, os produtos serão solicitados conforme a necessidade da Fundação, sem a obrigação de adquirir antecipadamente a totalidade dos quantitativos registrados.

Considerando todo o ciclo de vida do objeto, a solução abrange desde o planejamento das aquisições e a seleção dos fornecedores até a solicitação, entrega, recebimento, armazenamento, utilização dos alimentos e destinação adequada dos resíduos gerados.

Na etapa de fornecimento, as entregas ocorrerão de forma parcelada, mediante solicitação da Fundação, em quantidades compatíveis com a demanda de cada atividade em até 10 dias após o recebimento da Ordem de Compra. Os fornecedores deverão observar os prazos e as condições estabelecidos no Termo de Referência, garantindo a disponibilidade dos produtos solicitados.

No recebimento, os alimentos serão conferidos quanto às quantidades, especificações, condições das embalagens, prazos de validade e estado de conservação. Os produtos deverão atender às normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto ao transporte, acondicionamento e manutenção das temperaturas adequadas, quando necessário. Aqueles que apresentarem irregularidades ou estiverem em desacordo com as exigências da contratação deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem custos adicionais para a Administração.

Quanto ao armazenamento e à utilização, a Fundação já dispõe de espaço físico, equipamentos, utensílios e servidora responsável pelo preparo das refeições, não sendo necessária a contratação

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

de serviços complementares ou a realização de investimentos adicionais em estrutura para essa finalidade. Os alimentos recebidos serão armazenados de acordo com suas características e utilizados conforme a programação das atividades, observando-se as condições de conservação e os respectivos prazos de validade.

O planejamento das solicitações e do preparo das refeições buscará adequar as quantidades adquiridas ao número de servidores e colaboradores atendidos, evitando estoques desnecessários e reduzindo o desperdício, principalmente de produtos perecíveis.

Em relação aos aspectos ambientais, serão adotadas práticas de consumo consciente e aproveitamento adequado dos alimentos, com atenção à redução de resíduos e à separação e destinação ambientalmente adequada das embalagens e demais materiais descartados, conforme os procedimentos disponíveis no Município e a legislação aplicável.

Por se tratar de gêneros alimentícios destinados ao consumo, não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica. Entretanto, permanece a responsabilidade dos fornecedores pela qualidade dos produtos entregues e pela substituição daqueles que não atenderem às condições estabelecidas.

A gestão e a fiscalização da contratação acompanharão as solicitações, as entregas e a conformidade dos produtos, mantendo os registros necessários ao controle dos quantitativos fornecidos e à verificação do cumprimento das obrigações assumidas pelos fornecedores.

Dessa forma, a solução contempla todas as etapas relacionadas à aquisição e à utilização dos gêneros alimentícios, desde o planejamento até o consumo e a destinação dos resíduos, buscando assegurar o abastecimento adequado das atividades da Fundação, o aproveitamento da estrutura já existente e a utilização eficiente dos recursos públicos.

A contratação, portanto, apresenta-se como uma solução compatível com as necessidades da FUMTUR, proporcionando flexibilidade no fornecimento, controle das despesas, qualidade dos alimentos e condições adequadas para o preparo das refeições destinadas às equipes envolvidas nas atividades municipais.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

A contratação deverá assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios em condições adequadas de qualidade, conservação e segurança para o consumo, atendendo às necessidades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo no preparo das refeições destinadas aos servidores e colaboradores envolvidos nas atividades de receptivo de navios de cruzeiro e na realização de eventos municipais.

Os produtos deverão atender às especificações, unidades de fornecimento e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência, observando-se os padrões de qualidade e as normas sanitárias aplicáveis a cada categoria de alimento.

4.1. Qualidade e condições dos produtos

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, respeitando suas características próprias, sem sinais de deterioração, contaminação ou alterações de aparência, odor ou textura que comprometam sua qualidade.

Os produtos industrializados deverão apresentar embalagens íntegras, adequadamente lacradas, quando aplicável, e identificação que permita verificar informações como fabricante, composição, lote, prazo de validade e demais dados exigidos pela legislação.

Os alimentos perecíveis, especialmente carnes, laticínios e hortifrutigranjeiros, deverão apresentar condições adequadas de frescor e conservação, respeitando as exigências sanitárias específicas de cada produto.

Não serão aceitos alimentos vencidos, deteriorados, com embalagens danificadas ou que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas.

4.2. Fornecimento e condições de entrega

O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Fundação, considerando a programação das escalas de navios de cruzeiro e dos eventos municipais.

As solicitações serão formalizadas por meio de Ordem de Compra, na qual serão indicados os produtos e respectivos quantitativos necessários, observados os limites e as condições estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

O prazo para entrega dos produtos será de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra pela empresa fornecedora.

As entregas deverão ser realizadas no local indicado pela Administração, respeitando as quantidades solicitadas e as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de higiene, acondicionamento e conservação, observadas as exigências sanitárias aplicáveis a cada produto. No caso de alimentos refrigerados ou congelados, deverão ser mantidas as temperaturas apropriadas durante o transporte e até o momento da entrega.

Todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga e demais custos necessários à entrega dos produtos, serão de responsabilidade da empresa fornecedora, não cabendo à Administração qualquer pagamento adicional por esses serviços.

O descumprimento injustificado do prazo de entrega poderá sujeitar a empresa às medidas administrativas e sanções previstas no edital e nos instrumentos de contratação, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

4.3. Recebimento e substituição dos produtos

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

No momento da entrega, os produtos serão conferidos por servidor responsável, que verificará a conformidade com as quantidades solicitadas e as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Caso sejam identificados produtos em desacordo com as exigências da contratação, a Administração poderá recusar seu recebimento, devendo o fornecedor providenciar a substituição, sem custos adicionais, no prazo estabelecido pela fiscalização, observadas as condições previstas neste Termo de Referência.

O recebimento dos alimentos não afasta a responsabilidade da contratada por eventuais irregularidades ou defeitos de qualidade identificados posteriormente, respeitadas as condições legais e contratuais aplicáveis.

4.4. Requisitos de habilitação e regularidade

As empresas participantes deverão atender às exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira previstas no edital e na legislação aplicável, observada a proporcionalidade dessas exigências em relação à natureza do objeto.

Quando exigível para a atividade desenvolvida ou para os produtos comercializados, deverão possuir as licenças, autorizações e demais documentos sanitários pertinentes, emitidos pelos órgãos competentes.

A contratação será destinada à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, desde que atendidos os requisitos legais para aplicação desse tratamento diferenciado, observadas as hipóteses previstas no art. 49 da mesma legislação.

4.5. Sustentabilidade e redução de desperdícios

Os fornecedores deverão observar as normas ambientais e sanitárias aplicáveis ao transporte e ao acondicionamento dos produtos, buscando evitar o uso excessivo de embalagens, desde que não haja comprometimento da segurança e da conservação dos alimentos.

O fornecimento parcelado permitirá que a Fundação solicite os gêneros alimentícios conforme a demanda, contribuindo para reduzir estoques desnecessários, perdas por vencimento e desperdícios.

Sempre que aplicável, deverão ser observadas as disposições legais relacionadas à destinação adequada de embalagens e resíduos decorrentes do fornecimento.

4.6. Gestão e fiscalização da contratação

A execução da contratação será acompanhada por servidores formalmente designados pela Administração, responsáveis por verificar o cumprimento das condições estabelecidas, especialmente quanto à qualidade dos produtos, aos prazos de entrega e aos quantitativos fornecidos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

A contratada deverá manter comunicação adequada com os responsáveis pela gestão e fiscalização, prestando os esclarecimentos necessários e adotando as providências solicitadas para corrigir eventuais irregularidades.

4.7. Estrutura necessária à execução do objeto

A Fundação já dispõe de espaço físico, equipamentos, utensílios e servidora responsável pelo preparo das refeições, razão pela qual não será necessária a contratação de serviços de preparo de alimentos ou a aquisição de equipamentos adicionais para a execução do objeto.

A responsabilidade da contratada ficará restrita ao fornecimento dos gêneros alimentícios, nas condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Por se tratar de produtos destinados ao consumo, não serão exigidos serviços de manutenção ou assistência técnica, permanecendo a obrigação de garantir a qualidade dos alimentos fornecidos e substituir aqueles que apresentarem desconformidades.

4.8. Disposições gerais

A contratada deverá cumprir integralmente as condições previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de contratação decorrentes, quando houver, bem como observar a legislação sanitária, ambiental e de contratações públicas aplicável.

Os requisitos estabelecidos buscam garantir o fornecimento de alimentos seguros e adequados ao consumo, sem impor exigências desnecessárias que possam restringir a competitividade do procedimento licitatório, assegurando o atendimento das necessidades da Fundação com qualidade, eficiência e economicidade.

V - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO:

5.1. Condições gerais de execução

A execução do objeto consistirá no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições fornecidas aos servidores e colaboradores envolvidos nas atividades de receptivo de navios de cruzeiro e na organização e realização de eventos municipais, conforme as necessidades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo.

A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo critério de menor preço por item, permitindo que os produtos sejam adquiridos de acordo com a demanda, observados os quantitativos registrados e as condições estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de contratação decorrentes.

Considerando que as atividades da Fundação não apresentam demanda uniforme ao longo do ano, o fornecimento ocorrerá mediante solicitações específicas, de acordo com a programação das escalas de navios de cruzeiro e dos eventos municipais, não havendo obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

5.2. Solicitação dos produtos

As solicitações de fornecimento serão formalizadas pela Administração por meio de Ordem de Compra, na qual serão indicados os produtos, as respectivas quantidades e as demais informações necessárias à entrega.
A emissão das Ordens de Compra observará as necessidades de cada atividade, considerando o número estimado de servidores e colaboradores envolvidos, a duração dos trabalhos e a disponibilidade de alimentos já existentes em estoque.

A Fundação deverá organizar as solicitações com antecedência suficiente para atender à programação das atividades, respeitando o prazo de entrega estabelecido neste Termo de Referência.

5.3. Prazo e local de entrega

O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será **de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra pela empresa fornecedora**.

As entregas deverão ocorrer no local indicado pela Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, conforme as orientações constantes da Ordem de Compra ou comunicação encaminhada ao fornecedor.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, de acordo com os quantitativos solicitados, não sendo exigida a entrega de todos os produtos registrados em uma única ocasião.

As despesas relacionadas ao transporte, carga, descarga e demais procedimentos necessários à entrega dos alimentos serão de responsabilidade da empresa fornecedora, sem custos adicionais para a Administração.

5.4. Condições de transporte e acondicionamento

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em condições adequadas de higiene, conservação e segurança, de maneira a preservar suas características e garantir que cheguem ao local de entrega próprios para o consumo.

Os produtos perecíveis deverão receber atenção especial quanto ao acondicionamento e à temperatura de conservação, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

As embalagens deverão estar íntegras e apresentar as informações exigidas pela legislação, quando aplicável, especialmente quanto à identificação do produto, fabricante, lote e prazo de validade.

Não serão aceitos produtos que apresentem sinais de deterioração, contaminação, embalagens comprometidas ou quaisquer condições que possam prejudicar sua qualidade e segurança.

5.5. Recebimento e conferência dos produtos

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

No momento da entrega, os gêneros alimentícios serão conferidos por servidor designado pela Administração, que verificará a correspondência entre os produtos entregues, a Ordem de Compra e as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

A conferência compreenderá, conforme as características de cada produto, a verificação das quantidades, unidades de fornecimento, integridade das embalagens, condições de conservação, prazos de validade e demais requisitos de qualidade.

O recebimento provisório e o definitivo observarão os procedimentos e prazos estabelecidos neste Termo de Referência e na legislação aplicável, especialmente o art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A identificação de irregularidades deverá ser comunicada à empresa fornecedora para adoção das providências necessárias, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

5.6. Substituição de produtos em desconformidade

Os produtos que não atenderem às especificações estabelecidas, apresentarem problemas de qualidade ou forem entregues em condições inadequadas poderão ser recusados pela Administração.

Nessas situações, a empresa fornecedora deverá providenciar a substituição dos produtos, sem qualquer custo adicional, no prazo definido pela fiscalização, considerando a natureza dos alimentos e a necessidade de utilização nas atividades programadas.

A substituição deverá ocorrer por produtos que atendam integralmente às condições exigidas, permanecendo a empresa responsável pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos.

5.7. Armazenamento e utilização dos alimentos

Após o recebimento, os produtos serão armazenados pela Fundação em condições compatíveis com suas características, observando-se as recomendações de conservação e os respectivos prazos de validade.

A FUMTUR já dispõe de espaço físico, equipamentos, utensílios e servidora responsável pelo preparo das refeições, não sendo necessária a contratação de serviços adicionais para essa finalidade.

O preparo dos alimentos será organizado conforme a programação das atividades e a quantidade de profissionais a serem atendidos, buscando o aproveitamento adequado dos produtos adquiridos e a redução de desperdícios.

A responsabilidade da empresa fornecedora compreenderá a entrega dos gêneros alimentícios nas condições contratadas, não incluindo o preparo ou a distribuição das refeições.

5.8. Acompanhamento e fiscalização da execução

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

A execução será acompanhada por servidores formalmente designados para a gestão e fiscalização da contratação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Caberá aos responsáveis acompanhar o cumprimento das Ordens de Compra, verificar os prazos de entrega, conferir a qualidade e as quantidades dos produtos fornecidos e registrar eventuais ocorrências que possam comprometer a execução.

A empresa fornecedora deverá atender às solicitações e orientações da fiscalização, prestar os esclarecimentos necessários e corrigir eventuais irregularidades identificadas durante o fornecimento.

O acompanhamento também compreenderá o controle dos quantitativos adquiridos, permitindo verificar os saldos disponíveis na Ata de Registro de Preços e organizar as solicitações futuras de acordo com as necessidades da Fundação.

5.9. Encerramento da execução

A execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços será considerada concluída após o cumprimento das respectivas Ordens de Compra, o recebimento definitivo dos produtos e a verificação das obrigações assumidas pela empresa fornecedora, sem prejuízo das responsabilidades que permaneçam exigíveis.

Ao término da vigência da Ata de Registro de Preços, deverão ser verificados os quantitativos efetivamente adquiridos, os saldos remanescentes e a existência de eventuais pendências relacionadas aos fornecimentos realizados.

O encerramento deverá observar os procedimentos administrativos aplicáveis, incluindo a conferência dos documentos de recebimento, a regularidade dos pagamentos devidos e o registro de eventuais ocorrências relevantes para o planejamento de futuras contratações.

Dessa forma, o modelo de execução proposto busca assegurar que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorra de maneira organizada, com entregas conforme a demanda, controle de qualidade e acompanhamento adequado pela Administração, garantindo o atendimento das necessidades da Fundação e a utilização eficiente dos recursos públicos.

VI - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE:

6.1. Disposições gerais

A gestão e a fiscalização da contratação serão realizadas pela Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Para o acompanhamento da execução, ficam indicados os seguintes servidores, cuja designação deverá ser formalizada pela autoridade competente:

- **Gestor do Contrato:** Matheus Gabriel Paulo.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

- **Fiscal do Contrato:** Vanessa Alves dos Santos Guerra.

O acompanhamento terá como finalidade assegurar que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorra de acordo com as condições estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços, nas Ordens de Compra e nos demais instrumentos de contratação, garantindo a qualidade dos produtos, o cumprimento dos prazos e a adequada utilização dos recursos públicos.

Considerando que a contratação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços, a gestão deverá observar a natureza parcelada do fornecimento, uma vez que as aquisições ocorrerão conforme as necessidades da Fundação, especialmente durante as escalas de navios de cruzeiro e os eventos municipais.

6.2. Da gestão da contratação

A gestão da contratação ficará sob a responsabilidade de Matheus Gabriel Paulo, presidente desta fundação, a quem caberá coordenar o acompanhamento administrativo da execução e adotar as providências necessárias ao cumprimento das obrigações assumidas pelos fornecedores.

Compete ao gestor:
a) Acompanhar a execução das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, observando os quantitativos registrados e os respectivos saldos disponíveis;
b) Verificar, em conjunto com os setores responsáveis, a necessidade de emissão das Ordens de Compra, considerando a programação das atividades da Fundação;
c) Acompanhar os registros e as informações encaminhadas pela fiscal da contratação;
d) Adotar as providências administrativas necessárias diante de atrasos, descumprimentos ou outras irregularidades identificadas durante o fornecimento;
e) Encaminhar à autoridade competente as situações que ultrapassem suas atribuições, inclusive aquelas que possam justificar a aplicação de sanções administrativas;
f) Acompanhar os procedimentos relacionados ao recebimento dos produtos, à documentação fiscal e ao encaminhamento dos pagamentos, conforme as condições estabelecidas;
g) Manter organizados os documentos e registros relativos à execução, de modo a assegurar a rastreabilidade das aquisições realizadas.

6.3. Da fiscalização da contratação

A fiscalização ficará sob a responsabilidade de **Vanessa Alves dos Santos Guerra**, que acompanhará diretamente o fornecimento dos gêneros alimentícios e verificará sua conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Compete à fiscal:
a) Conferir os produtos entregues, verificando sua correspondência com as especificações, unidades de fornecimento e quantidades constantes da Ordem de Compra;
b) Verificar o cumprimento do prazo de entrega de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra pela empresa fornecedora;
c) Observar as condições de transporte, acondicionamento, conservação e integridade dos alimentos, especialmente dos produtos perecíveis;
d) Conferir os prazos de validade, as condições das embalagens e demais características necessárias para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

e) Registrar eventuais irregularidades identificadas durante o recebimento e comunicar à empresa fornecedora a necessidade de correção ou substituição dos produtos;
f) Acompanhar a regularização das ocorrências, verificando se os produtos substituídos atendem às exigências estabelecidas;
g) Comunicar ao gestor da contratação situações que possam comprometer o fornecimento ou que exijam providências administrativas;
h) Realizar os registros e procedimentos de recebimento que lhe forem atribuídos, observadas as competências definidas pela Administração.

6.4. Do acompanhamento das Ordens de Compra

As aquisições serão realizadas mediante emissão de Ordens de Compra, de acordo com as necessidades da Fundação e respeitados os quantitativos registrados.

Cada solicitação deverá permitir a identificação dos produtos requisitados, das quantidades, da data de encaminhamento e do respectivo recebimento pela empresa fornecedora, para fins de acompanhamento do prazo de entrega.

A Administração manterá controle dos produtos solicitados e efetivamente recebidos, permitindo verificar os saldos disponíveis e planejar novas aquisições conforme a programação dos eventos e das escalas de navios.

O acompanhamento deverá considerar a natureza dos alimentos e a necessidade de organizar os pedidos com antecedência, especialmente quando se tratar de produtos perecíveis ou destinados a atividades com datas previamente estabelecidas.

6.5. Do recebimento e da verificação da conformidade

O recebimento dos gêneros alimentícios observará os procedimentos previstos no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante verificação da conformidade dos produtos com as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Os produtos serão inicialmente conferidos quanto às quantidades, especificações e condições aparentes de conservação, sem prejuízo da verificação necessária ao recebimento definitivo.
Caso sejam identificadas irregularidades, a Administração poderá recusar os produtos que não atendam às condições exigidas, comunicando o fornecedor para que providencie sua substituição, sem custos adicionais.

O recebimento definitivo será realizado pelo servidor ou pela comissão designada para essa finalidade, após a verificação do atendimento às exigências da contratação, observados os prazos e procedimentos estabelecidos no instrumento convocatório.

6.6. Do registro e tratamento de irregularidades

s ocorrências verificadas durante a execução deverão ser registradas pela fiscal Vanessa Alves dos Santos Guerra, com a identificação do problema, da Ordem de Compra correspondente e das providências adotadas.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Sempre que possível, as irregularidades deverão ser comunicadas à empresa fornecedora de maneira formal, permitindo o acompanhamento das medidas necessárias à sua correção.
Nos casos de atraso injustificado, entrega de produtos em desacordo com as especificações ou descumprimento de outras obrigações, a fiscal deverá comunicar o gestor Matheus Gabriel Paulo para avaliação das providências cabíveis.

Persistindo o descumprimento, a situação será encaminhada à autoridade competente para adoção das medidas administrativas previstas na legislação e nos instrumentos da contratação, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.7. Do acompanhamento dos pagamentos

Os pagamentos serão realizados conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência e nos instrumentos de contratação, observando-se os procedimentos administrativos e financeiros aplicáveis.

Para fins de pagamento, deverá ser verificada a efetiva entrega dos produtos, sua conformidade com as quantidades solicitadas e a documentação fiscal correspondente.

Não serão considerados regularmente fornecidos, para fins de recebimento definitivo, os produtos recusados pela Administração enquanto não houver a devida regularização.

O gestor e a fiscal deverão atuar dentro de suas respectivas atribuições, fornecendo as informações necessárias ao processamento dos pagamentos pelos setores competentes.

6.8. Do encerramento e da avaliação da execução

Ao término da vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, a Administração deverá verificar a existência de fornecimentos pendentes, eventuais irregularidades não solucionadas e demais obrigações que ainda necessitem de acompanhamento.

Também deverão ser conferidos os registros das aquisições realizadas e dos quantitativos efetivamente fornecidos, de modo a subsidiar o planejamento de futuras contratações.

A avaliação da execução deverá considerar o cumprimento dos prazos, a qualidade dos alimentos entregues, a regularidade do fornecimento e a capacidade de atendimento às necessidades da Fundação.

Dessa forma, o modelo de gestão e fiscalização busca assegurar o acompanhamento adequado de todas as etapas do fornecimento, desde a emissão das Ordens de Compra até o recebimento dos produtos e a conclusão das obrigações assumidas, garantindo transparência, controle e eficiência na execução da contratação.

VII - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

7.1 - A forma de pagamento se dará pelo seguinte: “Recebido o objeto, com a certificação do fiscal e do gestor do contrato, além do Secretário da Pasta poderá ser efetuada a liquidação da despesa e pagamento ao fornecedor, observada a ordem cronológica”;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

7.2 - Em caso de irregularidades na emissão do documento fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização do mesmo;

7.3 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual;

7.4 - Não haverá sob hipótese alguma, pagamento antecipado;

7.5 - Após a prestação de serviços/entrega de materiais, a contratada deverá apresentar nota fiscal/fatura eletrônica, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento, juntamente com documento comprobatório das ações realizadas para o Município;

7.6 - A partir de uma determinação da Instrução Normativa da Receita Federal, nº 1.234/2012 e suas alterações, o município deve passar a reter o IR – Imposto de Renda, sobre os valores das contratações de bens e prestação serviços;

7.7 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelo fiscal e Gestor, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.8 - Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias útil após a aprovação dos modelos de teste de impressão pelo fiscal Evano Medeiros da Silva, servidor do Setor Compras, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo emitido pela responsável da compra.

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

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

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

7.12 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, mediante a apresentação da Ordem de Compra, acompanhada da Respectiva Nota Fiscal Eletrônica com o devido aceite.

VIII - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

8.1 – Quanto à Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

8.1.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, e a forma de julgamento, sendo o MENOR PREÇO POR ITEM.

8.1.2 - O regime de execução do contrato será imediato, após homologação.

8.2 – Quanto à Habilitação jurídica:

8.2.1 - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

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

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

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

8.3 – Quanto à Habilitação fiscal, social e trabalhista:

8.3.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

8.3.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
8.3.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.3.5 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
8.3.6 - Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.4 – Quanto à Qualificação Econômico-Financeira:

8.4.1 – Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelos distribuidores da sede do juízo da comarcada pessoa jurídica.;

8.5 – Quanto à Qualificação Técnica:

8.5.1 - Apresentação de atestado de capacidade técnica, que comprove já ter prestado serviço da natureza da presente licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, informando sempre que possível, quantidades, valores e demais dados técnicos, nome, cargo e assinatura do responsável pela informação, bem como se foram cumpridos os prazos de entrega e a qualidade do serviço.

8.6 A Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo reserva-se o direito de cancelar a Ata de Registro de Preços, sem ônus, caso ocorra descumprimento das condições estabelecidas ou constatação de irregularidades por parte da empresa fornecedora

IX - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO:

O valor estimado da contratação é de **R$ 45.534,12 (quarenta e cinco mil, quinhentos e trinta e quatro reais e doze centavos)**, correspondente aos 64 itens previstos, devendo a execução observar a disponibilidade orçamentária e os procedimentos legais aplicáveis.

X - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Considerando que a presente licitação será realizada por meio do Sistema de Registro de Preços, não será necessária a indicação prévia de dotação orçamentária para a realização do procedimento licitatório e a formalização da Ata de Registro de Preços.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

A medida encontra fundamento na sistemática prevista nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente no art. 83, que estabelece que a existência de preços registrados não obriga a Administração a efetivar as contratações.
Nesse sentido, o art. 17 do Decreto Federal nº 11.462/2023 estabelece que a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil. Tal disposição constitui referência normativa para a presente contratação, observada a regulamentação municipal aplicável.

Assim, a ausência de indicação de dotação orçamentária nesta fase não afasta a obrigatoriedade de existência de recursos orçamentários para as futuras aquisições. A respectiva dotação deverá ser indicada no momento da formalização de cada contratação decorrente da Ata de Registro de Preços, inclusive quando realizada por instrumento hábil que substitua o contrato, observadas as exigências legais.

Dessa forma, as aquisições dos gêneros alimentícios serão realizadas conforme a efetiva necessidade da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, mediante emissão das respectivas Ordens de Compra e observância da disponibilidade orçamentária, dos procedimentos de empenho e das demais exigências aplicáveis à execução da despesa pública.

XI - ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA:

O Catálogo Eletrônico de Padronização encontra-se na fase inicial de construção. As especificações necessárias estão descritas no Item I deste TR.

XII - INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO:

12.1. Local de entrega

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na sede da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo – FUMTUR, localizada na Avenida Governador Celso Ramos, nº 1492, Centro, Porto Belo/SC, ou em outro local previamente indicado pela Administração, dentro do Município de Porto Belo, conforme a necessidade das atividades.

As entregas deverão ocorrer mediante prévia solicitação da Fundação, formalizada por meio de Ordem de Compra, na qual serão especificados os produtos e respectivos quantitativos.

O prazo para entrega será de **até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Compra pela empresa fornecedora**.

O fornecedor deverá organizar a entrega de modo a garantir que os produtos sejam recebidos em condições adequadas de conservação e consumo, respeitando as especificações e exigências sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Todas as despesas relacionadas ao transporte, carga, descarga e demais procedimentos necessários à entrega serão de responsabilidade da empresa fornecedora, sem custos adicionais para a Administração.

12.2. Recebimento provisório

O recebimento provisório será realizado no ato da entrega pela fiscal da contratação, Vanessa Alves dos Santos Guerra, ou por servidor formalmente designado para essa finalidade, mediante conferência inicial dos produtos fornecidos.

Nessa etapa, serão verificadas as quantidades entregues, a correspondência com a Ordem de Compra, a integridade das embalagens, os prazos de validade e as condições aparentes de conservação dos alimentos.

O recebimento provisório não representa a aceitação definitiva dos produtos, permanecendo sujeitos à verificação de conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

Caso sejam identificadas irregularidades no momento da entrega, a Administração poderá recusar os produtos que não atendam às condições exigidas, comunicando o fornecedor para que providencie sua substituição, sem custos adicionais.

12.3. Recebimento definitivo

O recebimento definitivo será realizado após a verificação da conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações, quantidades e demais exigências da contratação, por servidor ou comissão designada pela Administração, observadas as disposições do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Considerando a natureza dos produtos, especialmente dos alimentos perecíveis, o recebimento definitivo deverá ocorrer em prazo compatível com a necessidade de armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios, de modo a não comprometer sua qualidade ou o planejamento das refeições.

A aceitação definitiva será formalizada por meio de atesto na documentação correspondente ou outro registro administrativo adequado, após a confirmação de que os produtos atendem às condições estabelecidas.

O recebimento definitivo não afasta a responsabilidade da empresa fornecedora por irregularidades, vícios ou problemas de qualidade identificados posteriormente, observadas as disposições legais aplicáveis.

12.4. Recusa e substituição dos produtos

Os gêneros alimentícios que apresentarem sinais de deterioração, estiverem fora do prazo de validade, possuírem embalagens comprometidas ou não atenderem às especificações exigidas poderão ser recusados pela Administração.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Nessas situações, a empresa fornecedora deverá providenciar a substituição dos produtos recusados, sem qualquer custo adicional, no prazo estabelecido pela fiscalização, considerando a natureza dos alimentos e a necessidade de sua utilização nas atividades programadas.

A substituição deverá ocorrer por produtos que atendam integralmente às especificações e condições de qualidade exigidas, ficando o fornecedor responsável por eventuais despesas decorrentes da retirada e da nova entrega.

12.5. Controle e registro das entregas

A fiscal da contratação deverá manter o acompanhamento das entregas realizadas, registrando as quantidades recebidas, as datas de fornecimento e eventuais ocorrências identificadas.

As informações deverão ser comunicadas ao gestor da contratação, Matheus Gabriel Paulo, sempre que houver necessidade de providências administrativas ou situações que possam comprometer o cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor.

Os registros de recebimento servirão de base para o controle dos quantitativos adquiridos, a verificação dos saldos da Ata de Registro de Preços e os procedimentos de liquidação e pagamento das despesas.

Dessa forma, os procedimentos de entrega e recebimento buscam assegurar que os gêneros alimentícios sejam fornecidos nas quantidades solicitadas, dentro do prazo estabelecido e em condições adequadas de consumo, garantindo o atendimento das necessidades da Fundação e a segurança na execução da contratação.

XIII - ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

13.1. Da garantia dos produtos

Considerando que o objeto da contratação consiste no fornecimento de gêneros alimentícios, não será exigida garantia contratual adicional, sem prejuízo da responsabilidade da empresa fornecedora pela qualidade, segurança e conformidade dos produtos entregues.

Os alimentos deverão ser fornecidos em perfeitas condições de consumo, respeitando as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, os prazos de validade e as normas sanitárias aplicáveis a cada categoria de produto.

A empresa fornecedora será responsável por garantir que os gêneros alimentícios estejam livres de alterações, deterioração, contaminação ou quaisquer condições que possam comprometer sua qualidade e segurança.

13.2. Da substituição dos produtos

Caso sejam identificados produtos vencidos, deteriorados, com embalagens danificadas, em condições inadequadas de conservação ou em desacordo com as especificações exigidas, a Administração poderá recusar seu recebimento e solicitar a substituição.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

A empresa fornecedora deverá providenciar a substituição dos produtos recusados, sem custos adicionais para a Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, observando o prazo estabelecido pela fiscalização e a necessidade de utilização dos alimentos nas atividades programadas.

A responsabilidade pela qualidade dos produtos permanecerá mesmo após o recebimento definitivo, quando forem constatados vícios ou irregularidades que não poderiam ter sido identificados durante a conferência inicial, observadas as disposições legais aplicáveis.

13.3. Da manutenção e assistência técnica

Em razão da natureza do objeto, não se aplicam exigências de manutenção preventiva ou corretiva, tampouco de assistência técnica, uma vez que os gêneros alimentícios são produtos destinados ao consumo.

A Fundação já dispõe de espaço físico, equipamentos, utensílios e servidora responsável pelo preparo das refeições, não sendo necessária a contratação de serviços complementares para utilização dos produtos adquiridos.

Dessa forma, as obrigações da empresa fornecedora estarão relacionadas à entrega dos alimentos nas condições contratadas e à substituição daqueles que apresentarem irregularidades, assegurando o atendimento das necessidades da Administração.

13.4. Disposições finais

A fiscalização da contratação, sob responsabilidade de Vanessa Alves dos Santos Guerra, acompanhará a conformidade dos produtos entregues e registrará eventuais ocorrências, comunicando ao gestor Matheus Gabriel Paulo as situações que demandarem providências administrativas.

As condições estabelecidas buscam garantir a qualidade e a segurança dos gêneros alimentícios fornecidos, sem impor exigências de garantia, manutenção ou assistência técnica incompatíveis com a natureza do objeto, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Porto Belo, 28 de outubro de 2026.

_____

Júlia Weber
Auxiliar Administrativo
Fundação Municipal de Turismo e
Desenvolvimento Econômico

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO I – A
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 25/2026/FUMTUR

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO:

1.1. O Município de Porto Belo, por meio da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico – FUMTUR, necessita adquirir gêneros alimentícios para atender às necessidades de alimentação dos servidores e colaboradores que atuam nas escalas de navios de cruzeiro e nos eventos promovidos, organizados ou apoiados pela Fundação.

1.2. A realização dessas atividades exige, muitas vezes, a mobilização de equipes por períodos prolongados, com jornadas que podem ocorrer em horários diferenciados e demandar a permanência dos profissionais nos locais de trabalho. Nesse contexto, a disponibilização de alimentos é importante para oferecer condições adequadas aos servidores durante a execução de suas atividades, contribuindo para o bom andamento dos serviços e para o cumprimento das responsabilidades da Fundação.

1.3. A aquisição dos gêneros alimentícios permitirá que a Fundação organize o fornecimento de alimentação de acordo com as necessidades de cada atividade, considerando o número de pessoas envolvidas, a duração dos trabalhos e a programação das escalas de navios e dos eventos. Dessa forma, busca-se garantir que as equipes disponham dos alimentos necessários durante os períodos de atuação, sem comprometer a continuidade das atividades desenvolvidas.

1.4. Como as escalas de navios e os eventos ocorrem conforme calendários específicos, a necessidade de alimentação pode variar ao longo do ano. Por esse motivo, é importante que a aquisição seja planejada de maneira compatível com as demandas previstas, considerando as quantidades necessárias, as características de cada produto e as condições adequadas de armazenamento e conservação, especialmente no caso dos alimentos perecíveis.

1.5. A contratação também busca assegurar que os produtos adquiridos apresentem qualidade adequada para o consumo e atendam às exigências sanitárias aplicáveis, observando-se, durante todo o processo, os princípios da economicidade, eficiência, transparência e interesse público. Pretende-se, assim, atender às necessidades da Fundação de forma responsável, evitando desperdícios e garantindo o uso adequado dos recursos públicos.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

2. DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES IDENTIFICADAS

A partir das atividades desenvolvidas pela FUMTUR, identificou-se a necessidade de contar com uma variedade de gêneros alimentícios que permita organizar a alimentação das equipes durante as escalas de navios e os eventos sob responsabilidade da Fundação.

Para isso, a aquisição deverá contemplar produtos utilizados habitualmente na preparação de refeições, incluindo carnes, aves, embutidos, verduras, legumes, frutas, cereais, grãos, massas, farinhas, laticínios, temperos e outros alimentos necessários ao preparo de cardápios variados.

Também é necessário considerar que os produtos possuem características diferentes de conservação e validade. Assim, o planejamento das aquisições deverá levar em conta a frequência de utilização, a quantidade de pessoas atendidas e as condições disponíveis para armazenamento, de modo a manter a qualidade dos alimentos e reduzir possíveis perdas.

Outro aspecto importante é a adequação das quantidades à demanda real da Fundação, considerando que o número de profissionais mobilizados pode variar conforme a escala de navios ou o porte do evento. Essa organização permite atender às necessidades de alimentação sem realizar aquisições superiores ao necessário, contribuindo para a economicidade e a boa gestão dos recursos públicos.

3. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NECESSÁRIOS

Para atender às necessidades identificadas, prevê-se a aquisição dos gêneros alimentícios relacionados neste estudo, abrangendo produtos destinados à preparação de refeições e à complementação da alimentação das equipes, conforme as demandas da Fundação.

A relação contempla achocolatado, alface, alho, arroz, azeite de oliva, banana, batata, batata palha, beterraba, calabresa, carne moída, carne seca, cebola, cebolinha, cenoura, colorau, couve-flor, coxa e sobrecoxa de frango, creme de leite, doce de frutas, ervilha, extrato de tomate, farinha de mandioca, farinha de milho, farinha de trigo, feijão, fermento para bolo, fermento para pão, gelatina, laranja, leite, leite condensado, limão, linguicinha suína, macarrão, maionese, amido de milho, margarina, melancia, melão, milho, óleo de soja, orégano, ovos, paleta, pão, peito de frango, pepino, pudim, repolho, sal, salsicha, salsinha, suco, tomate, vinagre, mostarda amarela, brócolis, alho-poró, chuchu, vagem, abóbora, batata-doce e aipim.

A definição das especificações, unidades de fornecimento e quantidades estimadas deverá considerar o consumo previsto e as necessidades efetivas da Fundação, de forma a permitir uma contratação compatível com a realidade das atividades desenvolvidas.

Com a contratação, espera-se garantir que a FUMTUR disponha dos gêneros alimentícios necessários para atender às equipes mobilizadas durante as escalas de navios e os eventos sob sua responsabilidade, contribuindo para melhores condições de trabalho e para o desenvolvimento adequado das atividades institucionais.

Busca-se, ainda, organizar o abastecimento de acordo com as necessidades previstas, assegurar a qualidade dos produtos adquiridos e utilizar os recursos públicos de maneira consciente, evitando compras excessivas e desperdícios.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Dessa forma, a contratação pretende atender a uma necessidade prática da Fundação, oferecendo suporte à execução das atividades turísticas e dos eventos que contribuem para o funcionamento dos serviços e para o desenvolvimento do Município de Porto Belo.

II - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

A contratação em questão encontra-se disponível no endereço eletrônico https://portobelo.sc.gov.br/plano-contratacao-anual-2026/, especificamente no item 346 do mesmo.

III – REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO:

3.1. A contratação deverá atender às necessidades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo – FUMTUR, garantindo o fornecimento de gêneros alimentícios adequados para a preparação de refeições destinadas aos servidores e colaboradores que atuam nas escalas de navios e nos eventos promovidos, organizados ou apoiados pela Fundação.

3.2. Os produtos deverão apresentar qualidade adequada para o consumo, estar em boas condições de conservação e atender às normas sanitárias aplicáveis, de modo a garantir a segurança dos alimentos e a adequada utilização dos recursos públicos.

3.3. Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações estabelecidas no Termo de Referência, incluindo características do produto, unidade de fornecimento, quantidade, condições de embalagem e prazo de validade, quando aplicável. Os produtos deverão ser entregues em condições apropriadas para consumo e armazenamento, respeitando as particularidades de cada tipo de alimento.

3.4. Considerando a diversidade dos itens necessários, a contratação deverá contemplar produtos utilizados na preparação de refeições variadas, incluindo carnes, aves, embutidos, frutas, verduras, legumes, cereais, grãos, massas, laticínios, temperos e demais gêneros alimentícios relacionados no Termo de Referência.

3.5. O fornecimento deverá ocorrer conforme as necessidades da Fundação, mediante solicitações de acordo com a programação das escalas de navios e dos eventos. Essa condição é importante porque a demanda não ocorre de maneira uniforme ao longo do ano, podendo variar conforme o calendário de atividades e o número de profissionais mobilizados.

3.6. Os alimentos deverão ser acondicionados e transportados de forma adequada, observando-se as condições de higiene, conservação e temperatura exigidas para cada produto. No caso de alimentos perecíveis, deverão ser adotados os cuidados necessários para preservar suas características e condições de consumo até o momento da entrega.

3.7. Os fornecedores deverão atender às exigências legais e sanitárias pertinentes à comercialização dos produtos, apresentando, quando exigível, os registros, licenças ou demais documentos necessários ao exercício regular de suas atividades.

3.8. As quantidades e as especificações dos produtos deverão ser definidas de acordo com a necessidade estimada da Fundação, buscando compatibilizar o abastecimento com o consumo

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

previsto, evitar faltas durante a execução das atividades e reduzir perdas ou desperdícios, especialmente em relação aos produtos com menor prazo de validade.

3.9. A contratação deverá observar os princípios e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, quando aplicável, sem estabelecer exigências desnecessárias que possam restringir a competitividade do procedimento.

3.10. Sustentabilidade

Sempre que viável e compatível com o objeto, deverão ser consideradas práticas que contribuam para a sustentabilidade da contratação, como a redução do desperdício de alimentos, a utilização de embalagens adequadas e a destinação correta dos resíduos. Também poderá ser incentivada a participação de fornecedores locais e regionais, observadas as condições legais, a competitividade e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

3.11. Normas aplicáveis

A aquisição deverá observar a legislação pertinente às contratações públicas e à segurança dos alimentos, especialmente:

- **Lei Federal nº 14.133/2021:** estabelece as normas gerais de licitação e contratação pública.
- **Lei Complementar nº 123/2006**: prevê tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos legais.
- **Legislação sanitária aplicável**: estabelece os requisitos de higiene, conservação, transporte, comercialização e segurança dos gêneros alimentícios, conforme a natureza de cada produto.
- **Demais normas específicas:** aplicáveis aos produtos de origem animal, vegetal e aos alimentos industrializados, conforme suas características e exigências legais.

3.12. Síntese dos requisites

Em síntese, a contratação deverá assegurar que os gêneros alimentícios sejam fornecidos de acordo com as especificações estabelecidas, em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação e validade, com entregas compatíveis com as necessidades da Fundação.

Esses requisitos têm como finalidade garantir que a FUMTUR disponha dos alimentos necessários para atender às equipes durante as escalas de navios e os eventos sob sua responsabilidade, com planejamento, segurança e utilização responsável dos recursos públicos, sem impor exigências excessivas ou comprometer a competitividade da contratação.

IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

A estimativa dos quantitativos de gêneros alimentícios foi elaborada considerando as necessidades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

especialmente no atendimento às equipes que atuam durante as escalas de navios de cruzeiro e na organização e realização de eventos promovidos ou apoiados pela Fundação.

Para chegar às quantidades previstas, foram consideradas as aquisições realizadas nos exercícios de 2025 e 2026, tomando como referência 18 ordens de compra destinadas, principalmente, ao 10º Festival do Camarão, à temporada de navios 2025/2026 e ao 11º Festival do Camarão.

Conforme informado pelo setor requisitante, todos os gêneros alimentícios adquiridos nessas ocasiões foram integralmente consumidos, demonstrando que as quantidades solicitadas atenderam a necessidades reais das equipes envolvidas nas atividades.

Esse histórico foi utilizado como ponto de partida para a definição dos quantitativos da nova contratação. No entanto, é importante considerar que as atividades desenvolvidas pela Fundação não seguem uma rotina fixa ao longo do ano. A demanda por alimentação varia conforme a quantidade de escalas de navios, o porte dos eventos, o número de profissionais mobilizados e o tempo necessário para a execução dos trabalhos.

Durante essas atividades, é comum que as equipes permaneçam por períodos prolongados nos locais de trabalho, muitas vezes sem condições de se ausentar para realizar suas refeições. Por esse motivo, o fornecimento de gêneros alimentícios é necessário para dar suporte aos profissionais envolvidos e contribuir para o bom andamento das atividades.

Dessa forma, embora o consumo dos anos anteriores tenha servido como referência, as quantidades previstas para a nova contratação também procuram contemplar as necessidades que poderão surgir ao longo do período de atendimento. Isso explica a previsão de quantitativos superiores aos anteriormente adquiridos em determinados itens, considerando a necessidade de manter o abastecimento durante os eventos e as operações de receptivo de navios, sem depender de aquisições emergenciais.

A relação contempla ainda alguns produtos que não foram identificados nas ordens de compra utilizadas como referência. Sua inclusão busca ampliar as possibilidades de preparo das refeições, permitindo maior variedade de alimentos e melhor adequação às necessidades das equipes, conforme a programação das atividades.

A contratação prevê a aquisição de 64 gêneros alimentícios, com valor global estimado **de R$ 45.534,12 (quarenta e cinco mil, quinhentos e trinta e quatro reais e doze centavos)**, conforme relação de itens, quantidades e valores unitários apresentada neste estudo.

Cabe destacar que as quantidades previstas representam uma estimativa para o período da contratação, não significando que todos os produtos serão adquiridos de uma única vez. Considerando que parte dos alimentos é perecível, o fornecimento deverá acompanhar as necessidades da Fundação, de acordo com a programação dos eventos e das escalas de navios, evitando estoques desnecessários, desperdícios e perdas de produtos.

Também foram consideradas as aquisições realizadas anteriormente por meio de diferentes procedimentos licitatórios, incluindo contratações próprias da Fundação, registros de preços do Município e licitação compartilhada. Antes da efetivação da nova contratação, deverá ser

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

verificada a existência de instrumentos vigentes que possam atender à demanda, evitando a sobreposição de aquisições e buscando o melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Assim, os quantitativos estimados foram definidos a partir da experiência de consumo dos exercícios anteriores e das necessidades previstas para as atividades da Fundação, buscando garantir o fornecimento adequado de alimentos às equipes, com planejamento, responsabilidade na utilização dos recursos públicos e observância aos princípios da eficiência e da economicidade previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

Para identificar a solução mais adequada ao atendimento das necessidades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, foram consideradas diferentes possibilidades de aquisição de gêneros alimentícios, levando em conta a rotina de trabalho, a estrutura disponível, a variação da demanda e a necessidade de utilizar os recursos públicos de forma responsável.

Atualmente, a Fundação conta com uma servidora responsável pelo preparo das refeições destinadas às equipes que atuam nas atividades de receptivo de navios e na organização e realização de eventos. Essa condição foi considerada na análise das alternativas, uma vez que permite à Administração adquirir diretamente os alimentos necessários, aproveitando os recursos humanos já disponíveis.

1 – Aquisição direta de gêneros alimentícios por item, com entregas conforme a demanda, mediante processo licitatório.

Essa alternativa consiste na aquisição individualizada dos gêneros alimentícios, por meio de procedimento licitatório, preferencialmente pregão eletrônico, com a definição das características, quantidades e condições de fornecimento de cada produto.

O fornecimento poderá ocorrer de forma parcelada, conforme a programação dos eventos e das escalas de navios, permitindo que a Fundação solicite os alimentos de acordo com a necessidade de cada atividade. Essa forma de aquisição é especialmente importante para os produtos perecíveis, que exigem maior cuidado com o armazenamento e o prazo de consumo.

Além disso, a aquisição por item permite maior participação de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, favorecendo a competitividade e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Pontos positivos:

- Permite adquirir os produtos conforme as necessidades de cada evento ou escala de navio;
- Favorece a participação de diferentes fornecedores e amplia a competitividade;
- Possibilita maior controle sobre a qualidade e as condições de conservação dos alimentos;
- Permite organizar as entregas conforme a demanda, reduzindo o risco de desperdício;
- Aproveita a estrutura e a servidora já disponíveis para o preparo das refeições;
- Oferece maior flexibilidade na elaboração dos cardápios.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Pontos negativos:

- Exige acompanhamento das solicitações e entregas dos produtos;
- Pode envolver diferentes fornecedores, demandando maior organização administrativa;
- Requer planejamento prévio das quantidades necessárias, especialmente dos alimentos perecíveis.

2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento de cestas de gêneros alimentícios previamente montadas.

Essa alternativa consiste na contratação de uma empresa responsável por fornecer conjuntos de alimentos previamente definidos, com produtos e quantidades estabelecidos para cada entrega.

Embora possa facilitar a organização dos pedidos e o recebimento dos produtos, essa solução apresenta limitações para a realidade da Fundação. Isso porque a quantidade de profissionais atendidos e os alimentos necessários podem variar de acordo com o evento, a duração das atividades e a programação das escalas de navios.

A aquisição de cestas previamente montadas poderia resultar no recebimento de produtos em quantidades diferentes das efetivamente necessárias, dificultando ajustes no preparo das refeições e aumentando o risco de sobras ou da necessidade de aquisições complementares.

Pontos positivos:

- Facilita a organização dos pedidos;
- Permite receber diferentes produtos em uma mesma entrega;
- Pode simplificar o controle administrativo do fornecimento.

Pontos negativos:

- Oferece menor flexibilidade para ajustar os produtos e as quantidades;
- Pode resultar no recebimento de alimentos que não serão utilizados em determinada ocasião;
- Dificulta a adequação dos pedidos às necessidades específicas de cada atividade;
- Pode limitar a participação de fornecedores que comercializam apenas determinados gêneros alimentícios.

3 – Adesão a Ata de Registro de Preços vigente de outro órgão público.

Outra possibilidade considerada foi a utilização de uma Ata de Registro de Preços vigente, formalizada por outro órgão público, desde que atendidos os requisitos legais para adesão e demonstrada a vantagem para a Administração.

Essa alternativa pode representar uma solução mais rápida, especialmente quando os produtos registrados possuem características e condições de fornecimento compatíveis com as necessidades da Fundação.

Entretanto, sua utilização depende da existência de uma ata vigente que contemple os alimentos pretendidos, com quantitativos disponíveis, preços vantajosos e condições de entrega adequadas ao Município de Porto Belo. Também é necessário observar os procedimentos e as autorizações exigidos pela legislação.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Pontos positivos:

- Pode reduzir o tempo necessário para a contratação;
- Possibilita aproveitar preços e condições já registrados;
- Pode representar uma alternativa vantajosa quando houver compatibilidade com a demanda.

Pontos negativos:

- Depende da existência de ata vigente com produtos compatíveis;
- Pode não contemplar todos os gêneros alimentícios necessários;
- As condições de entrega e os quantitativos disponíveis podem não atender à rotina da Fundação;
- Exige a comprovação da vantajosidade e o cumprimento dos requisitos legais para adesão.

Alternativa escolhida

Aquisição direta de gêneros alimentícios por item, mediante processo licitatório, com fornecimento parcelado conforme a necessidade da Fundação.

Justificativa técnica e econômica da escolha

Após a análise das alternativas, entende-se que a aquisição direta de gêneros alimentícios por item é a solução que melhor atende às necessidades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo.

A escolha considera, principalmente, a forma como as atividades são desenvolvidas. Durante a temporada de navios e a realização de eventos, a quantidade de profissionais envolvidos pode variar, assim como a duração dos trabalhos e a necessidade de alimentação das equipes. Por esse motivo, é importante que a Fundação tenha condições de solicitar os produtos de acordo com a programação de cada atividade, sem ficar limitada a conjuntos de alimentos previamente definidos.

Outro fator relevante é que a Fundação já dispõe de uma servidora responsável pelo preparo das refeições. Dessa forma, a aquisição direta dos gêneros alimentícios permite aproveitar essa estrutura de trabalho, sem a necessidade de incluir na contratação os serviços de preparo e fornecimento de refeições prontas.

A experiência das aquisições realizadas nos exercícios anteriores também foi considerada, tendo em vista que os produtos adquiridos foram integralmente consumidos nas atividades para as quais se destinavam. Esse histórico demonstra que a aquisição direta é compatível com a rotina da Fundação e permite organizar o fornecimento conforme as necessidades identificadas.

Sob o aspecto econômico, a aquisição por item favorece a participação de diferentes fornecedores e permite a comparação individualizada dos preços, contribuindo para a busca de condições mais vantajosas. O fornecimento parcelado também possibilita melhor controle das quantidades solicitadas, especialmente em relação aos produtos perecíveis, evitando compras antecipadas em volume superior ao necessário.

Assim, considerando a estrutura já disponível, a experiência das contratações anteriores e a necessidade de flexibilidade no atendimento, a aquisição direta de gêneros alimentícios por item,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

com entregas conforme a demanda, apresenta-se como a alternativa mais adequada para atender às necessidades da Fundação, conciliando praticidade, qualidade dos produtos e utilização responsável dos recursos públicos.

VI - 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:

O valor estimado para a presente contratação é de **R$ 45.534,12 (quarenta e cinco mil, quinhentos e trinta e quatro reais e doze centavos)**, correspondente à aquisição de **64 itens de gêneros alimentícios**, destinados ao preparo das refeições fornecidas às equipes que atuam nas atividades desenvolvidas pela Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, especialmente durante as escalas de navios de cruzeiro e a realização de eventos municipais.

Para a definição dos valores referenciais, foi realizada pesquisa de preços em plataforma específica de cotação, no período de 1º de setembro a 22 de outubro de 2026, considerando produtos com características compatíveis com aqueles que serão adquiridos pela Fundação.
A estimativa foi elaborada a partir dos preços unitários obtidos na pesquisa e dos quantitativos definidos conforme o histórico de consumo e as necessidades previstas para o período da contratação. O valor total corresponde à soma dos resultados da multiplicação das quantidades estimadas pelos respectivos preços unitários.

O relatório da pesquisa de preços, contendo as informações que fundamentam os valores adotados, encontra-se anexado ao processo administrativo, juntamente com a planilha de estimativa de custos, permitindo a conferência dos preços referenciais e da memória de cálculo utilizada.

Considerando que as necessidades da Fundação variam conforme a programação dos eventos e das escalas de navios, o valor apresentado representa uma estimativa global para o período da contratação. O fornecimento dos alimentos ocorrerá de forma parcelada, de acordo com a demanda, evitando aquisições antecipadas em quantidades superiores às necessárias, especialmente em relação aos produtos perecíveis.

Dessa forma, a estimativa financeira encontra-se fundamentada em pesquisa de preços documentada no processo, observando o disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e buscando assegurar uma contratação compatível com os valores de mercado e com a utilização responsável dos recursos públicos.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO:

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, distribuídos em 64 itens, destinados ao preparo das refeições fornecidas aos servidores e colaboradores que atuam nas atividades desenvolvidas pela Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, especialmente durante as escalas de navios de cruzeiro e a organização e realização de eventos municipais.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

A contratação será realizada por meio de **Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo critério de menor preço por item**, sendo prevista a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP), nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as condições e exceções previstas na legislação.

A escolha dessa solução considera as particularidades das atividades desenvolvidas pela Fundação, uma vez que a necessidade de alimentação não ocorre de maneira contínua ou uniforme ao longo do ano. Durante a temporada de navios e a realização de eventos, a quantidade de profissionais mobilizados pode variar, assim como a duração das atividades e os horários de trabalho. Por esse motivo, é importante que a Administração tenha condições de organizar o fornecimento dos alimentos conforme a necessidade de cada ocasião.

Nesse sentido, a utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, mediante solicitação da Fundação, sem a obrigação de adquirir antecipadamente a totalidade dos quantitativos estimados. Essa dinâmica oferece maior flexibilidade no planejamento das entregas, especialmente em relação aos produtos perecíveis, evitando a formação de estoques desnecessários e reduzindo o risco de perdas e desperdícios.

Outro aspecto relevante é que a Fundação já dispõe de uma servidora responsável pelo preparo das refeições, o que permite aproveitar a estrutura e os recursos humanos existentes. Dessa forma, a aquisição direta dos gêneros alimentícios apresenta-se como uma alternativa adequada à rotina do setor, sem a necessidade de contratar empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas.

A aquisição individualizada dos produtos também permite maior organização no preparo das refeições, possibilitando a elaboração de cardápios variados e adequados à quantidade de profissionais atendidos. Além disso, oferece flexibilidade para ajustar os alimentos utilizados conforme as características de cada atividade e, quando necessário e viável, considerar eventuais restrições alimentares dos integrantes das equipes.

Quanto à segurança alimentar, os produtos deverão atender às especificações estabelecidas no Termo de Referência e às normas sanitárias aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à qualidade, procedência, conservação, transporte e armazenamento. As embalagens deverão estar íntegras e devidamente identificadas, quando cabível, contendo informações que permitam verificar a origem do produto, o prazo de validade e as demais características exigidas pela legislação.

No caso dos alimentos perecíveis, deverão ser observados cuidados específicos com o acondicionamento, a temperatura e o transporte, garantindo que os produtos sejam entregues em condições adequadas para utilização. Essas exigências são importantes para preservar a qualidade dos alimentos e reduzir riscos à saúde dos profissionais que serão atendidos.

O fornecimento ocorrerá conforme a programação dos eventos e das escalas de navios, respeitando os prazos e as condições definidos no Termo de Referência. A possibilidade de solicitar os produtos de acordo com a demanda permitirá organizar o recebimento e o armazenamento, contribuindo para a disponibilidade dos alimentos nos períodos em que forem necessários.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

O recebimento será acompanhado por servidor responsável, que realizará a conferência das quantidades, das características e das condições de qualidade dos produtos entregues. Caso sejam identificados alimentos em desacordo com as especificações, com embalagens danificadas, sinais de deterioração ou outras irregularidades que comprometam sua utilização, o fornecedor deverá providenciar a substituição, sem custos adicionais para a Administração, observados os prazos estabelecidos na contratação.

A contratação por item também favorece a competitividade, permitindo que empresas especializadas em diferentes gêneros alimentícios participem do certame, sem a necessidade de fornecer toda a relação de produtos. A participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, quando atendidos os requisitos legais, busca ampliar as oportunidades desses empreendimentos nas contratações públicas, contribuindo para o desenvolvimento econômico e para o fortalecimento dos pequenos negócios.

No que se refere à sustentabilidade, a solução busca reduzir desperdícios por meio do planejamento das quantidades e do fornecimento parcelado, especialmente dos produtos com menor prazo de conservação. Também deverão ser observadas, sempre que compatíveis com o objeto, práticas relacionadas ao uso adequado de embalagens, à conservação dos alimentos e à destinação dos resíduos, sem comprometer a qualidade dos produtos ou restringir indevidamente a competitividade.

A aquisição por item permitirá, ainda, maior controle sobre os produtos recebidos, facilitando a identificação de eventuais divergências de quantidade, qualidade ou procedência. Esse acompanhamento contribuirá para a rastreabilidade dos alimentos, quando aplicável, e para a adoção de providências em caso de irregularidades.

Considerando que o objeto da contratação se refere exclusivamente ao fornecimento de gêneros alimentícios, não há necessidade de serviços de manutenção ou assistência técnica. Entretanto, caberá aos fornecedores assegurar a qualidade dos produtos entregues e realizar as substituições necessárias sempre que forem constatadas irregularidades, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Dessa forma, a solução escolhida busca garantir o fornecimento adequado dos alimentos necessários ao preparo das refeições, respeitando a realidade e as particularidades das atividades desenvolvidas pela Fundação. Ao mesmo tempo, permite maior organização das aquisições, melhor controle das entregas e aproveitamento da estrutura existente, conciliando segurança alimentar, economicidade, sustentabilidade e incentivo à participação das microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Considerando a natureza do objeto e a diversidade dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das atividades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, optou-se pelo **parcelamento da contratação por item**, permitindo que cada produto seja disputado individualmente, conforme suas características e especificações.

A escolha se justifica pelo fato de que os alimentos previstos possuem características distintas, abrangendo produtos perecíveis e não perecíveis, como carnes, hortifrutigranjeiros, laticínios,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

cereais, massas e condimentos. Dessa forma, a contratação por item permite que fornecedores especializados em determinados segmentos participem do certame, sem a necessidade de oferecer todos os produtos relacionados, ampliando as possibilidades de competição.

O parcelamento também está alinhado à proposta de realização de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo critério de menor preço por item e participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, observadas as condições previstas na Lei Complementar nº 123/2006. Essa organização busca facilitar o acesso dos pequenos negócios às contratações públicas, além de favorecer a obtenção de preços mais vantajosos para a Administração.

Sob o aspecto técnico, não há necessidade de que todos os gêneros alimentícios sejam fornecidos por uma única empresa, uma vez que os produtos podem ser adquiridos e entregues de forma independente, sem comprometer o preparo das refeições. A Fundação já dispõe de uma servidora responsável por essa atividade, cabendo ao setor organizar as solicitações e o recebimento dos alimentos conforme a programação dos eventos e das escalas de navios.

Além do parcelamento por item, o fornecimento ocorrerá de forma gradual, mediante solicitação da Fundação, de acordo com as necessidades de cada atividade. Essa medida é especialmente importante para os alimentos perecíveis, pois permite adquirir quantidades compatíveis com o consumo previsto, evitando armazenamento prolongado, perdas e desperdícios.

Embora a contratação por item possa resultar na participação de diferentes fornecedores, entende-se que essa condição não compromete sua execução, desde que sejam estabelecidos prazos e condições de entrega adequados no Termo de Referência. A possibilidade de ampliar a concorrência e obter propostas individualizadas para cada produto tende a favorecer a economicidade, sem prejuízo da qualidade dos alimentos fornecidos.

Dessa forma, o parcelamento por item apresenta-se como a solução mais adequada às necessidades da Fundação, por permitir maior competitividade, ampliar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte e proporcionar flexibilidade no fornecimento, em conformidade com o princípio do parcelamento previsto no art. 40, inciso V, alínea “b”, e com os critérios estabelecidos no § 2º do mesmo artigo da Lei Federal nº 14.133/2021.

Assim, a contratação será estruturada de maneira a permitir a disputa individualizada dos itens, com fornecimento parcelado conforme a demanda, buscando conciliar a eficiência administrativa, a qualidade dos produtos e a utilização responsável dos recursos públicos.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:

Com a presente contratação, a Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo busca garantir o fornecimento adequado de gêneros alimentícios para o preparo das refeições destinadas aos servidores e colaboradores envolvidos nas atividades de receptivo de navios de cruzeiro e na organização e realização de eventos municipais, de forma planejada e compatível com as necessidades de cada ocasião.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Um dos principais benefícios da solução escolhida é o aproveitamento da estrutura que a Fundação já possui. Atualmente, a FUMTUR dispõe de espaço físico destinado ao preparo das refeições, equipamentos e utensílios necessários, além de uma servidora responsável por essa atividade. Dessa forma, não será necessário realizar investimentos adicionais em estrutura, adquirir novos equipamentos ou contratar pessoal especificamente para o preparo dos alimentos, uma vez que esses recursos já estão disponíveis.

Essa condição representa uma vantagem econômica para a Administração, pois permite que os recursos financeiros sejam direcionados à aquisição dos gêneros alimentícios, sem a necessidade de incluir despesas com serviços de preparo de refeições prontas ou com a implantação de uma nova estrutura de alimentação.

A realização de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo critério de menor preço por item, também busca favorecer a obtenção de propostas vantajosas, permitindo que diferentes fornecedores participem da disputa conforme os produtos que comercializam. A participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, observadas as condições previstas na legislação, contribui para ampliar as oportunidades desses empreendimentos nas contratações públicas.

Outro resultado esperado é a melhoria no planejamento das aquisições. Como a demanda por alimentação varia conforme a programação dos eventos e das escalas de navios, o Sistema de Registro de Preços permitirá solicitar os alimentos de acordo com a necessidade, sem a obrigação de adquirir antecipadamente todos os quantitativos estimados.

Essa forma de fornecimento é especialmente importante para os produtos perecíveis, pois possibilita organizar as entregas próximas às datas de utilização, evitando o armazenamento prolongado, a formação de estoques desnecessários e o desperdício de alimentos.

Quanto ao aproveitamento dos recursos humanos, a contratação permitirá dar continuidade ao trabalho já desenvolvido pela servidora responsável pelo preparo das refeições, proporcionando melhores condições para organizar os alimentos e planejar seu preparo conforme a quantidade de profissionais que serão atendidos em cada atividade.

Em relação aos recursos materiais, a utilização do espaço físico e dos equipamentos existentes permitirá manter a rotina de preparo das refeições, sem necessidade de adaptações estruturais para a execução do objeto. O fornecimento parcelado também contribuirá para o melhor aproveitamento da capacidade de armazenamento e conservação dos produtos.

A existência de preços previamente registrados deverá facilitar a organização das solicitações e reduzir a necessidade de aquisições urgentes, permitindo que a Fundação se prepare com maior antecedência para os eventos e as escalas de navios. Com isso, espera-se maior previsibilidade das despesas e melhor organização das atividades administrativas relacionadas ao abastecimento.

Além da economia e da organização dos recursos, a contratação busca assegurar condições adequadas de alimentação às equipes que permanecem por períodos prolongados nos locais de trabalho, contribuindo para a continuidade das atividades e evitando deslocamentos que possam comprometer a execução dos serviços.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Dessa forma, os resultados pretendidos estão relacionados não apenas à aquisição dos alimentos pelo melhor preço possível, mas também ao aproveitamento da estrutura, dos equipamentos e dos recursos humanos que a Fundação já possui. A solução permite atender às necessidades das equipes sem gerar despesas adicionais com serviços ou estruturas que já estão disponíveis, promovendo maior eficiência, economicidade e responsabilidade na utilização dos recursos públicos.

X – 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 a realização da presente contratação, a Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo deverá adotar as providências administrativas necessárias à adequada condução do processo licitatório e ao acompanhamento do fornecimento dos gêneros alimentícios.

Inicialmente, deverão ser concluídos os documentos que compõem a fase preparatória da contratação, incluindo o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência e a pesquisa de preços, cujo relatório já se encontra anexado ao processo administrativo. Também deverão ser observados os procedimentos necessários à realização do Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, respeitadas as condições previstas na legislação.

Antes da formalização da contratação, deverão ser designados os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, conforme as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021. Caberá a esses profissionais acompanhar o cumprimento das condições estabelecidas, especialmente quanto aos prazos de entrega, às quantidades solicitadas e à qualidade dos alimentos fornecidos.

Considerando as características do objeto, o acompanhamento deverá dar atenção especial às condições de conservação, acondicionamento, validade e integridade dos produtos, principalmente dos alimentos perecíveis. Também será necessário manter o controle das solicitações realizadas e dos quantitativos efetivamente recebidos, permitindo acompanhar o consumo e evitar pedidos superiores às necessidades da Fundação.

Quanto à capacitação dos servidores, entende-se que não há necessidade de treinamento técnico especializado para a execução do objeto, tendo em vista que se trata da aquisição de gêneros alimentícios e que a Fundação já dispõe de estrutura física, equipamentos e servidora responsável pelo preparo das refeições. Entretanto, os servidores designados para a gestão e fiscalização deverão receber as orientações necessárias quanto às suas atribuições, às condições estabelecidas no Termo de Referência e aos procedimentos de conferência, recebimento e registro de eventuais irregularidades, sem prejuízo de capacitação complementar caso seja identificada essa necessidade.

Também não serão necessárias adaptações estruturais ou aquisições adicionais de equipamentos para o preparo dos alimentos, uma vez que a Fundação já possui local apropriado, utensílios e recursos humanos disponíveis para essa finalidade.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

Antes do início do fornecimento, será importante organizar internamente o fluxo das solicitações, definindo os responsáveis pelos pedidos, pelo recebimento e pela conferência dos produtos, bem como a forma de comunicação com os fornecedores. Essa organização permitirá que as entregas sejam programadas conforme o calendário de eventos e escalas de navios, contribuindo para evitar atrasos e desperdícios.

Dessa forma, as providências necessárias concentram-se na conclusão dos procedimentos administrativos, na designação e orientação dos responsáveis pelo acompanhamento da contratação e na organização das rotinas de solicitação e recebimento dos alimentos. Não se identificam, neste momento, necessidades de investimentos adicionais em pessoal, equipamentos ou estrutura física para viabilizar a solução proposta.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

Inexistem contratações correlatas ou interdependentes relacionados a esse processo licitatório.

XII - 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 aquisição de gêneros alimentícios destinada ao preparo das refeições fornecidas aos servidores e colaboradores envolvidos nas atividades da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo não apresenta, por sua natureza, impactos ambientais de grande complexidade. Entretanto, algumas etapas do fornecimento, armazenamento, preparo e consumo dos alimentos podem gerar resíduos e demandar o uso de recursos naturais, sendo importante adotar medidas que contribuam para reduzir esses efeitos.

Entre os possíveis impactos ambientais estão a geração de resíduos provenientes de embalagens plásticas, papelão e outros materiais utilizados no acondicionamento dos produtos, o desperdício de alimentos, o consumo de água e energia elétrica durante o armazenamento e preparo das refeições, além dos impactos relacionados ao transporte dos gêneros alimentícios até o local de entrega.

Como forma de minimizar esses impactos, a contratação será realizada pelo Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a necessidade da Fundação. Essa medida permitirá organizar as aquisições de acordo com a programação dos eventos e das escalas de navios, evitando a formação de estoques excessivos, especialmente de produtos perecíveis, e reduzindo o risco de perdas por deterioração ou vencimento.

Os fornecedores deverão entregar os alimentos em condições adequadas de conservação e acondicionamento, utilizando embalagens compatíveis com as características de cada produto, de modo a preservar sua qualidade e evitar danos durante o transporte. Sempre que possível e sem comprometer as exigências sanitárias, deverá ser evitado o uso excessivo de embalagens desnecessárias.

Em relação ao preparo das refeições, a Fundação já dispõe de espaço físico, equipamentos, utensílios e servidora responsável por essa atividade. Dessa forma, não haverá necessidade de

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

implantação de nova estrutura ou aquisição de equipamentos especificamente para a execução do objeto, permitindo o aproveitamento dos recursos materiais já disponíveis.

Durante o armazenamento e preparo dos alimentos, deverão ser observadas práticas de utilização consciente de água e energia elétrica, evitando desperdícios e buscando o uso adequado dos equipamentos existentes. O planejamento das quantidades a serem preparadas também contribuirá para o melhor aproveitamento dos ingredientes e para a redução da geração de resíduos orgânicos.

Quanto aos resíduos provenientes das embalagens e do preparo das refeições, deverá ser incentivada a separação dos materiais recicláveis, sempre que possível, para encaminhamento à coleta seletiva ou à destinação ambientalmente adequada, conforme os serviços e procedimentos disponíveis no Município.

No que se refere à logística reversa, considerando que o objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios, não se identifica a necessidade de implantação de um sistema específico para todos os produtos contratados. Entretanto, deverão ser observadas as obrigações de logística reversa eventualmente aplicáveis às embalagens e aos materiais utilizados no fornecimento, conforme a legislação pertinente, especialmente a Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Também se buscará organizar as solicitações de fornecimento de maneira a evitar entregas desnecessárias ou excessivamente fragmentadas, sempre que essa medida for compatível com a conservação dos alimentos e com a programação das atividades da Fundação, contribuindo para a racionalização do transporte.

Dessa forma, embora a contratação não envolva atividades de elevado impacto ambiental, a adoção de medidas simples de planejamento, consumo consciente, redução de desperdícios e destinação adequada dos resíduos permitirá minimizar os possíveis efeitos ambientais relacionados ao fornecimento e à utilização dos gêneros alimentícios.

Assim, a solução proposta busca conciliar o atendimento das necessidades da Fundação com práticas de responsabilidade ambiental, priorizando o aproveitamento da estrutura existente, a aquisição conforme a demanda e o uso consciente dos recursos públicos e naturais, em consonância com os princípios do desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

XIII - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:

Diante das informações apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é tecnicamente viável, economicamente adequada e necessária para atender às demandas da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico de Porto Belo, especialmente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao preparo das refeições dos servidores e colaboradores que atuam nas atividades de receptivo de navios de cruzeiro e na realização de eventos municipais.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

A solução proposta considera as necessidades identificadas, os quantitativos estimados, as alternativas disponíveis no mercado e os valores apurados na pesquisa de preços, cujo relatório integra o processo administrativo. A realização de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com julgamento pelo critério de menor preço por item, apresenta-se como alternativa adequada, pois permite maior competitividade e a aquisição dos alimentos conforme a demanda, respeitando as particularidades de cada atividade.

Destaca-se, ainda, que a Fundação já dispõe de espaço físico, equipamentos, utensílios e servidora responsável pelo preparo das refeições, não sendo necessários investimentos adicionais em estrutura ou contratação de pessoal para essa finalidade. Assim, a aquisição ficará restrita aos gêneros alimentícios necessários, proporcionando melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

O valor estimado da contratação é de **R$ 45.534,12 (quarenta e cinco mil, quinhentos e trinta e quatro reais e doze centavos)**, correspondente aos 64 itens previstos, devendo a execução observar a disponibilidade orçamentária e os procedimentos legais aplicáveis.

Dessa forma, considera-se que a contratação atende ao interesse público e apresenta condições adequadas para sua realização, contribuindo para a organização das atividades da Fundação, a continuidade dos serviços prestados e a utilização responsável dos recursos públicos.

Conclui-se, portanto, pela viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo licitatório, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Porto Belo (SC), 28 de outubro de 2026.

Júlia Weber
Auxiliar Administrativo
Fundação Municipal de Turismo
E Desenvolvimento Econômico

Matheus Gabriel Paulo
Presidente
Fundação Municipal de Turismo
E Desenvolvimento Econômico

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO II

HABILITAÇÃO COMPLEMENTAR E DILIGÊNCIAS SANEADORAS

1.1. Dentre as atribuições do (a) Pregoeiro (a), destaca-se, em relação à habilitação, a verificação e julgamento das condições de habilitação, saneado erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos de habilitação, que deverão estar anexadas de forma eletrônica, nos moldes da legislação.

1.2. Será julgada **inabilitada** a proponente que:
a) Deixar de atender alguma exigência constante do presente Edital, desde que esta não seja sanável, nos moldes da legislação.
b) Deixar de apresentar algum dos documentos exigidos no Edital para comprovação da habilitação, independentemente de ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
c) Apresentar declaração ou documentação que contenha qualquer vício de ordem formal, que dificulte, impossibilite a compreensão ou invalide o documento;
d) Apresentar declaração ou qualquer outro documento com conteúdo falso ou adulterado;
e) Apresentar documento de regularidade fiscal, social ou trabalhista vencido. **Não se aplica esta regra quando o licitante for Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**.

1.3. O licitante mais bem classificado deverá apresentar os documentos de habilitação exigidos no item 13 do Edital, no prazo de 2 (duas) horas, contado da convocação realizada pelo Pregoeiro por meio do sistema eletrônico, observadas as possibilidades legais de diligência e saneamento.

1.4. A prorrogação de prazo para a apresentação de documentos exigidos em ato de diligência deverá ser requerido dentro do prazo inicialmente previsto, preferencialmente por meio escrito, via *chat* no **sistema**, ficando adstrito à conveniência da Administração Pública, quando não for especificado prazo legal, sob a autoridade do(a) Pregoeiro(a), no âmbito de sua competência, e sempre com critérios de razoabilidade e interesse público.

1.5. O(a) Pregoeiro(a) poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

1.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o art. 59, § 2º e o art. 64 da Lei nº 14.133/2021, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, sendo a ocorrência registrada em ata.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL
(licitante vencedor)

Apresentamos nossa proposta para o fornecimento do objeto da presente licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0xx/2026**, acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus Anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:
REPRESENTANTE/ CARGO:
ENDEREÇO / TELEFONE / E-MAIL:
CNPJ / INSCRIÇÃO ESTADUAL:
CARTEIRA DE IDENTIDADE / CPF:
AGÊNCIA / Nº DA CONTA BANCÁRIA / CHAVE PIX:

2. PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o **ANEXO I** do Edital.

PROPOSTA: R$___,_____( ).

3. CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

4. PRAZO DE GARANTIA

Conforme o Termo de Referência (caso conste), a garantia é mínima é de_____.

5. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no **ANEXO I**, deste Edital.

6. VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

A validade mínima desta proposta é de_____(_____) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.
Obs.: a interposição de recurso SUSPENDE o prazo de validade da proposta até decisão.

Porto Belo,___de____de 2026.

Assinatura do Representante Legal

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DEMAIS OBRIGAÇÕES

A pessoa jurídica denominada_____(nome da empresa), inscrita no CNPJ sob nº_____, com sede à _____(endereço completo da empresa), e por intermédio de seu representante legal, devidamente credenciado:

DECLARA, para fins de participação no processo licitatório em pauta, nos termos do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, de **que cumpre plenamente aos requisitos exigidos para efeito de habilitação**;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que quaisquer outras despesas não incluídas na cotação dos preços dos produtos licitados correrão por conta da empresa**;

DECLARA que para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, **que tomou conhecimento e aceita as condições do conteúdo do presente Edital e se submete ao disposto constante na Lei nº 14.133/2021 e Diplomas Complementares**;

DECLARA, para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

DECLARA que não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou agentes políticos do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; e que não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade até o segundo grau, de agente político do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

DECLARA que por meio de seu representante legal infra-assinado, que se encontra em situação regular perante as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e INSS), bem como atende a todas as demais exigências de habilitação **constantes do edital próprio;**

DECLARA, também, **que está obrigada sob as penas da lei, a informar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação**;

DECLARA, também, conhecer e cumprir o previsto na Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção) e no Decreto nº 8.420/2015, sob pena de responsabilização administrativa e civil pela prática de atos contra esta Administração, incluindo todos os seus profissionais envolvidos na fase de contratação e execução do objeto licitado;

DECLARA, também, que cumpre as exigências de reservas de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em lei e noutras normas específicas.

DECLARA, também, que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração.

Porto Belo, de de 2026.

_____

Assinatura do Responsável ou Representante Legal

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO V

DECLARAÇÃO ME/EPP

A empresa____, estabelecida na_____, inscrita no CNPJ sob nº_____neste ato representada pelo Senhor(a) _____, devidamente credenciado, no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARA, sob as penas da lei, que se enquadra como **Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual** nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a se beneficiar das vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo parágrafo 4º, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006. Tendo conhecimento dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

DECLARA também que os contratos já celebrados com a administração pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme determina o art. 4º, §2º, da Lei 14.133/2021.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Porto Belo,___de____de 2026.

_____
Assinatura do Responsável ou Representante Legal

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

No dia do mês de do ano de 2026, compareceram, de um lado a (o) **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO**, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº. 82.575.812/0001-20, com sede administrativa na Avenida Governador Celso Ramos, n° 2500, Centro, CEP 88.210-000, Porto Belo/SC, representado pelo **PREFEITO MUNICIPAL em exercício**, o Sr. **AILTO NECKEL DE SOUZA**, doravante denominada **ADMINISTRAÇÃO**, e as empresas abaixo qualificadas, doravante denominadas **DETENTORAS DA ATA**, que firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** de acordo com o resultado do julgamento da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 0xx/2026** - **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0xx/2026 - FUMTUR**, regidos pela Lei n.º 14.133/2021 e o Decreto Municipal n.º 4.376/2026, bem como as demais normas legais pertinentes, o disposto no edital e seus anexos e os termos da proposta, mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

Seguem os licitantes que participaram da licitação:

NOME DA EMPRESA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ n.º..., com sede na Rua ..., bairro..., Cidade/UF, representado por ..., inscrito no CPF n.º ...

CÓDIGO	EMPRESA	ITENS

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente termo tem por objetivo e finalidade de constituir o sistema Registro de Preços para seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando a **Aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas da Fundação Municipal de Turismo e Desenvolvimento Econômico em dias de escala de navios e outros eventos no Município de Porto Belo,** Tudo em conformidade com as especificações constantes no Edital, nas condições definidas no ato convocatório, seus anexos, propostas de preços e demais documentos e Atas do Processo e Licitação acima descritos, os quais integram este instrumento independente de transcrição, pelo prazo de validade do presente Registro de Preços.

1.1. Seguem abaixo as especificações de cada item, com o respectivo fornecedor vencedor:

FORNECEDOR / NOME DA EMPRESA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	MARCA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO E DA REVISÃO

2.1. O preço unitário para fornecimento do objeto de registro será o de **MENOR PREÇO POR ITEM** inscrito na Ata do Processo e Licitação descritos acima e de acordo com a ordem de classificação das respectivas propostas que integram este instrumento, independente de

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

transcrição, pelo prazo de validade do registro, conforme segue:

2.2. Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preço, com exceção do subitem abaixo.

2.3. Na hipótese de alteração de preços de mercado, para mais ou para menos devidamente comprovadas, estes poderão ser revistos, visando ao restabelecimento da relação inicialmente pactuada, em decorrência de situações previstas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei nº 14.133/2021, por meio de apostilamento.

2.4. Para efeitos de revisão de preços ou do pedido de cancelamento do registro de que trata a cláusula sexta, a comprovação deverá ser feita por meio de documentação comprobatória da elevação dos preços inicialmente pactuados, mediante juntada da planilha de custos, lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição, de transporte, encargos e outros, alusivos à data da apresentação da proposta e do momento do pleito, sob pena de indeferimento do pedido.

2.5. A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de fixação de preço máximo a ser pago pela administração.

2.6. O órgão gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo por motivo de força maior, devidamente justificado no processo, conforme art. 123, § único da Lei nº 14.133/2021.

2.7. No reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o órgão gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

2.8. No ato da negociação de preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato será dada preferência ao fornecedor de primeiro menor preço e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

2.9. Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, caberá ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, mediante as providências seguintes:

a) convocar o fornecedor primeiro classificado, visando estabelecer a negociação para redução de preços originalmente registrados e sua adequação ao praticado no mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) convocar os demais fornecedores registrados, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

2.10. Quando o preço registrado torna-se inferior aos preços praticados no mercado e o fornecedor não puder cumprir o compromisso inicialmente assumido poderá mediante requerimento devidamente instruído, pedir revisão dos preços ou o cancelamento do preço registrado, comprovadas as situações elencadas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 e art. 134, ambos da Lei n° 14.133/2021, caso em que o órgão gerenciador poderá:

a) estabelecer negociação com os classificados visando à manutenção dos preços inicialmente registrados:

b) permitir a apresentação de novos preços, observado o limite máximo estabelecido pela administração, quando da impossibilidade de manutenção do preço na forma referida na alínea anterior, observada as seguintes condições:

b1) As propostas de novos preços deverão ser apresentadas por meio eletrônico oficialmente indicado pelo órgão gerenciador, observados os prazos estabelecidos na convocação, assegurados o registro das negociações, a transparência e a rastreabilidade dos atos praticados;

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

b2) o novo preço ofertado deverá manter equivalência entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época da licitação, sendo registrado o de menor valor.

2.11. A fixação do novo preço pactuado deverá ser consignada em apostila à Ata de Registro de Preços, com as justificativas cabíveis, observada a anuência das partes.

2.12. Não havendo êxito nas negociações, de que trata este subitem e o anterior estes serão formalmente desonerados do compromisso de fornecimento em relação ao item ou lote pelo órgão gerenciador, com consequente cancelamento dos seus preços registrados, sem aplicação das penalidades.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

3.2. Os preços decorrentes do Sistema de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

3.3. É admitida a prorrogação da vigência da Ata, conforme art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA - DOS USUÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada pelos órgãos ou entidades da Administração Municipal relacionadas no objeto deste Edital;

4.2. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços deverão apresentar suas solicitações de aquisição ou contratação ao órgão gerenciador, que formalizará por intermédio de instrumental contratual ou emissão de nota de empenho de despesa ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

4.3. Os quantitativos dos contratos de fornecimento serão sempre fixos e os preços a serem pagos serão aqueles registrados em ata.

4.4. Aplicam-se aos contratos de fornecimento as disposições pertinentes da Lei Federal n.º 14.133, de 01º de abril de 2021, suas alterações posteriores e demais normas cabíveis.

4.5. Os órgãos e entidades participantes da Ata de Registro de Preços manterão o órgão gerenciador informado a respeito dos processos de aquisições por meio de registro de preços, devendo encaminhar cópia dos comprovantes das aquisições, para a anexação ao respectivo processo de registro.

4.6. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração.

CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Compete ao Órgão Gestor:

5.1.1. À Administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação será do Núcleo de Compras e Licitação, denominado como órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

5.1.2. O órgão gerenciador acompanhará, periodicamente, os preços praticados no mercado para os serviços registrados, para fins de controle e fixado do valor máximo a ser pago pela Administração.

5.1.3. O órgão gerenciador sempre que os órgãos e entidades usuários da ata de registro de preços necessitarem da entrega dos serviços, indicará os fornecedores e seus respectivos saldos,

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

visando subsidiar os pedidos de serviços, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem fornecidos.

5.1.4. Optar pela contratação ou não dos bens ou serviços decorrentes do Sistema Registro de Preços ou das quantidades estimadas, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios para aquisição de item, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro de Preços preferência em igualdade de condições, sem que caiba recurso ou indenização;

5.1.5. Prorrogar a vigência da Ata de Registro de Preços por igual período, mediante justificativa administrativa e comprovação da vantajosidade dos preços registrados, observados o art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal aplicável.

5.1.6. Decidir sobre a revisão ou cancelamento dos preços registrados no prazo máximo de 30 (trinta) dias, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo;

5.1.7. Emitir a autorização de compra;

5.1.8. Dar preferência de contratação com o detentor do registro de preços ou conceder igualdade de condições, no caso de contrações por outros meios permitidos pela legislação;

5.2. Compete aos órgãos ou entidades usuárias:

5.2.1. Proporcionar ao detentor da ata todas as condições para o cumprimento de suas obrigações e entrega dos serviços dentro das normas estabelecidas no edital;

5.2.2. Proceder à fiscalização da contratação, mediante controle do cumprimento de todas as obrigações relativas ao fornecimento, inclusive encaminhando ao órgão gerenciador qualquer irregularidade verificada;

5.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo detentor da ata.

5.3. Compete ao Compromitente Detentor da Ata:

5.3.1. Entregar os produtos nas condições estabelecidas no edital e seus anexos e atender todos os pedidos de contratação durante o período de duração do registro de Preços, independente da quantidade do pedido ou de valor mínimo, de acordo com a sua capacidade de fornecimento fixada na proposta de preço de sua titularidade, observando as quantidades, prazos e locais estabelecidos pelo Órgão Usuário da Ata de Registro de Preços;

5.3.2. Manter, durante a vigência do registro de preços, a compatibilidade de todas as obrigações assumidas e as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.3.3. Substituir os produtos recusados pela Administração, sem qualquer ônus adicional, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, ou em prazo inferior quando necessário e expressamente estabelecido pela fiscalização, considerando a natureza dos alimentos e a programação das atividades, observadas as condições previstas no Termo de Referência;

5.3.4. Ter revisado ou cancelado o registro de seus preços, quando presentes os pressupostos previstos na cláusula segunda desta Ata;

5.3.5. Atender a demanda dos órgãos ou entidade usuários, durante a fase da negociação de revisão de preços de que trata a cláusula segunda desta Ata, com os preços inicialmente registrados, garantida a compensação dos valores dos produtos já entregues, caso do reconhecimento pela Administração do rompimento do equilíbrio originalmente estipulado;

5.3.6. Vincular-se ao preço máximo (novo preço) definido pela Administração, resultante do ato de revisão;

5.3.7. Ter direito de preferência ou, igualdade de condições caso a Administração optar pela contratação dos bens ou serviços objeto de registro por outros meios facultados na legislação relativa às licitações.

5.3.8. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo até a entrega do objeto de registro de preços.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

5.3.9. Receber os pagamentos respectivos nas condições pactuadas no edital e na cláusula oitava desta Ata de Registro de Preços.
5.3.10. A aquisição dos materiais se dará de forma fracionada, conforme necessidade da Secretaria solicitante, sendo o frete de responsabilidade da empresa contratada;
5.3.11. O Material deverá ser entregue no prazo máximo de 10 (dez) dias após o envio da Ordem de Compra.
5.3.12. Caso o material entregue apresente avarias ou falhas que venham a ocasionar perda ao município, o mesmo será devolvido e caberá à empresa realizar a substituição do mesmo. Os materiais deverão ser de primeira linha, atendendo os padrões prescritos em norma para cada qual.
5.3.13. Nos casos em que os produtos solicitados não atendam as especificações deste edital, os mesmos terão a entrega negada, devendo a contratada substituí-los imediatamente.

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS
A Ata de Registro de Preços será cancelada, automaticamente, por decurso de prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados e, por iniciativa do órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços quando:
6.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:
a) o detentor da ata descumprir as condições da Ata de Registro de Preços a que estiver vinculado;
b) o detentor não retirar nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
c) em qualquer hipótese de inexecução total ou parcial do contrato de fornecimento;
d) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese desta apresentar superior ao praticado no mercado;
e) estiver impedido para licitar ou contratar temporariamente com a administração ou for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, nos termos da Lei Federal n° 14.133/2021.
f) por razões de interesse público devidamente fundamentadas.
6.2. Pela DETENTORA da ata quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de executar o contrato de acordo com a ata de registro de preços, decorrente de caso fortuito ou de força maior.
6.3. Nas hipóteses previstas no subitem 6.1, a comunicação do cancelamento de preço registrado será publicada na imprensa oficial juntando-se o comprovante ao expediente que deu origem ao registro.
6.4. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.
6.5. A solicitação da detentora da ata para cancelamento do registro do preço deverá ser protocolada no protocolo geral da ADMINISTRAÇÃO, facultada a esta a aplicação das sanções administrativas previstas no edital, se não aceitar as razões do pedido, sendo assegurado ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa.
6.6. Cancelada a ata em relação a uma detentora, o Órgão Gerenciador poderá emitir ordem de fornecimento àquela com classificação imediatamente subsequente.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO DE ENTREGA
7.1. A Ata de Registro de Preços será utilizada para aquisição do respectivo objeto, pelos órgãos e entidades da Administração Municipal.
7.2. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pelo

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

órgão ou entidade participante ao órgão gerenciador, dela devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável.

7.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133/2021, acompanhada a respectiva nota de empenho, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação.

7.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras - órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

7.5. A(s) fornecedora (s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos serviços ocorrer em data posterior ao seu vencimento.

7.6. O local de entrega dos equipamentos será estabelecido em cada Ordem de Compra, podendo ser na sede da unidade requisitante, ou em local em que esta indicar.

7.7. O prazo de entrega será conforme solicitação do órgão ou entidade requisitante, constante no termo de referência anexo.

7.8. Se a Detentora da ata não puder fornecer o quantitativo total requisitado, ou parte dele, deverá comunicar o fato à administração, por escrito, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

7.9. Serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, além das determinações deste edital, se a detentora da ata não atender as ordens de fornecimento.

7.10. A segunda fornecedora classificada só poderá fornecer à Administração, quando estiver esgotada a capacidade de fornecimento da primeira, e assim sucessivamente, de acordo com o consumo anual previsto para cada item da licitação, ou quando da primeira classificada tiver seu registro junto a Ata cancelado.

7.11. As despesas relativas à entrega dos serviços correrão por conta exclusiva da fornecedora detentora da Ata.

7.12. A detentora da Ata deverá fornecer os gêneros alimentícios em perfeitas condições de conservação e consumo, observadas as especificações do Edital e do Termo de Referência, os prazos de validade, as condições de embalagem e as normas sanitárias aplicáveis.

7.13. Serão recusados os produtos vencidos, deteriorados, com embalagens danificadas, em condições inadequadas de conservação ou que não atendam às especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos, cabendo à fornecedora realizar a substituição nos prazos e condições previstos nesta Ata.

7.14. Todas as despesas relativas à prestação de serviços, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto desta licitação, será efetuado mediante crédito em conta bancária, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos serviços, após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente atestada pelo setor competente.

8.2. Os pagamentos somente serão efetuados após a comprovação, pela (s) fornecedora (s), de que se encontra regular com suas obrigações para com o sistema de seguridade social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

8.3. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será sustado para que o fornecedor tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.
8.4. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, o órgão, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções.
8.5. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.
8.6. Na pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual o valor será descontado da fatura ou créditos existentes em favor da fornecedora.
8.7. A Administração efetuará retenção, na fonte dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à fornecedora classificada.

CLÁUSULA NONA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES
9.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/2021 quando não formalizado contrato para ser aditivado.
9.2. A supressão dos produtos registrados na Ata de Registro de Preços poderá ser total ou parcial, a critério do órgão gerenciador, considerando-se o disposto no art. 83 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
10.1. As despesas decorrentes da contratação dos objetos da presente Ata de Registro de Preços correrão a cargo dos Órgãos ou Entidades Usuários da Ata, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas constarão nas respectivas notas de empenho, contrato ou documento equivalente, observada as condições estabelecidas no edital e ao que dispõe o art. 95 da Lei n. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS
11.1. Caberá ao Órgão Gerenciador, a seu juízo, após a notificação por escrito de irregularidade pela unidade requisitante, aplicar ao detentor da ata, garantidos o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções administrativas:
11.2. Pelo descumprimento total da obrigação assumida, caracterizado pela recusa do fornecedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar a nota de empenho ou documento equivalente no prazo estabelecido, ressalvados os casos previstos em lei, devidamente informados e aceitos:
a) Multa de dez por cento sobre o valor constante da nota de empenho ou contrato;
b) Cancelamento do preço registrado;
c) impedimento de licitar e contratar com a administração no prazo de até 03 (três) anos.
11.3. As sanções previstas neste subitem poderão ser aplicadas cumulativamente.
11.4. Por atraso injustificado no cumprimento de contrato de fornecimento:
a) multa de 0,5% (meio por cento), por dia útil de atraso, sobre o valor da prestação em atraso até o décimo dia;
b) rescisão unilateral do contrato após o décimo dia de atraso.
11.5. Por inexecução total ou execução irregular do contrato de fornecimento ou de prestação de serviço:
a) advertência, por escrito, nas faltas leves;
b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor correspondente à parte não cumprida ou da

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44

totalidade do fornecimento ou serviço não executado pelo fornecedor;

c) impedimento de licitar e contratar com a administração pública por prazo não superior a 3 (três) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, observados os pressupostos, a competência e o procedimento estabelecidos no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.6. A penalidade prevista na alínea "b" do subitem 11.5. poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com as sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d", sem prejuízo da rescisão unilateral do instrumento de ajuste por qualquer das hipóteses prescritas nos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

11.7. A apresentação de declaração ou documentação falsa, bem como a prestação de declaração falsa durante a licitação ou a execução contratual, sujeitará o responsável às sanções cabíveis previstas nos arts. 155 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados a gravidade da infração, os critérios legais de aplicação das penalidades e o devido processo administrativo.

11.8. O não recolhimento de multa regularmente aplicada sujeitará o responsável às medidas legais de cobrança, observados os procedimentos administrativos cabíveis, sem prejuízo da apuração de outras infrações administrativas eventualmente caracterizadas, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.9. A aplicação das sanções administrativas observará as competências estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável, especialmente quanto à declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, respeitados os procedimentos legais, o contraditório e a ampla defesa.

11.10. A aplicação das sanções administrativas observará o devido processo legal, assegurados ao fornecedor o contraditório e a ampla defesa, nos termos dos arts. 156 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, respeitando-se os prazos legais de defesa e os procedimentos específicos previstos para cada penalidade.

11.11. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente anotadas no registro cadastral dos fornecedores mantido pela Administração.

11.12. As importâncias relativas às multas deverão ser recolhidas à conta do Tesouro do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EFICÁCIA

12.1. O presente Termo de Registro de Preços somente terá eficácia após a publicação do respectivo extrato na imprensa oficial do município.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Belo para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento. E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam o presente Termo em uma via para cada parte, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Porto Belo/SC, ___ de _____ de 2026.

AILTO NECKEL DE SOUZA
Prefeito Municipal em exercício

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 23/11/2026 13:11 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE: https://c.ipm.com.br/p4670b59c36c44