

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Introdução

O presente estudo técnico tem como objetivo fornecer subsídios para realização de **REGISTRO DE PREÇOS** para futura e eventual contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em marmitas, bem como no fornecimento de picolés e sorvetes, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Ipira/SC, conforme as demandas de alimentação de servidores e das ações institucionais promovidas pela Administração Municipal.

2. Contextualização e Justificativa

A Administração Municipal, no exercício de suas atribuições legais e constitucionais, desenvolve continuamente ações e serviços públicos essenciais nas áreas de saúde, educação, assistência social, cultura, esportes, infraestrutura, agricultura e demais setores administrativos, os quais exigem atuação permanente e integrada das Secretarias Municipais para assegurar a adequada prestação dos serviços à população.

Nesse contexto, verifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas, picolés e sorvetes, destinados ao atendimento das demandas institucionais das Secretarias Municipais, de acordo com suas competências e necessidades, garantindo suporte às atividades desenvolvidas pela Administração Pública.

As marmitas destinam-se, principalmente, aos servidores municipais que executam atividades externas, operacionais ou em campo, bem como às equipes envolvidas em serviços emergenciais, mutirões, eventos institucionais, campanhas, atendimentos descentralizados e demais ações que impossibilitem o deslocamento para realização das refeições durante a jornada de trabalho. O fornecimento da alimentação busca assegurar a continuidade dos serviços públicos, preservar a eficiência operacional e proporcionar condições adequadas ao desempenho das atividades, evitando interrupções que possam comprometer o interesse público.

As solicitações de marmitas ocorrerão conforme a necessidade de cada Secretaria Municipal, mediante emissão de Autorização de Fornecimento, observando os quantitativos efetivamente necessários para cada atividade, podendo contemplar refeições destinadas ao almoço, jantar ou outros horários excepcionais decorrentes da execução de serviços públicos.

Os picolés e sorvetes destinam-se exclusivamente ao atendimento de ações, programas e eventos oficiais promovidos pelas Secretarias Municipais, tais como campanhas de vacinação e conscientização, atividades pedagógicas da rede municipal de ensino, projetos desenvolvidos pela assistência social, ações culturais, esportivas e recreativas, encontros de grupos organizados, oficinas, eventos comunitários, programas voltados à terceira idade, atividades com crianças e adolescentes, bem como outras iniciativas institucionais previamente planejadas e autorizadas pela Administração.

A disponibilização desses produtos possui caráter acessório às ações públicas desenvolvidas pelo Município, destinando-se ao acolhimento dos participantes e ao apoio à execução das atividades institucionais, especialmente quando realizadas em ambientes externos ou em períodos de temperaturas elevadas. Nessas situações, o fornecimento contribui para proporcionar maior conforto aos participantes, favorecer sua permanência durante a programação e auxiliar no alcance dos objetivos das políticas públicas desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

A necessidade desses itens decorre da ampliação das ações promovidas pela Administração Municipal nos últimos exercícios, especialmente aquelas voltadas à integração da comunidade, promoção da cidadania, incentivo à participação popular, desenvolvimento de atividades educativas, culturais, esportivas e de assistência social. A experiência administrativa demonstrou que a disponibilização desses produtos representa medida de apoio à execução das ações institucionais, sem constituir benefício individual ou distribuição indiscriminada de bens.

A utilização de picolés e sorvetes ficará restrita às atividades oficialmente programadas pelas Secretarias Municipais, mediante solicitação formal contendo a identificação da ação ou evento, sua finalidade, local, data, público estimado, quantitativos necessários e servidor responsável pelo recebimento dos produtos, possibilitando o adequado controle administrativo, o acompanhamento da execução contratual e a fiscalização da correta destinação dos itens.

Os quantitativos serão solicitados exclusivamente na medida da necessidade de cada ação, observando os princípios da economicidade, eficiência, razoabilidade e interesse público, sendo vedada a utilização dos produtos para finalidades particulares ou desvinculadas das atividades institucionais da Administração Municipal.

A contratação por meio do Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, considerando que a demanda possui caráter contínuo, porém variável, não sendo possível definir previamente os quantitativos exatos que serão consumidos por cada Secretaria ao longo da vigência da ata. O registro de preços proporciona maior flexibilidade na gestão das aquisições, evita contratações emergenciais, reduz custos

administrativos, possibilita a aquisição conforme a necessidade efetiva e assegura maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, justifica-se a realização do procedimento licitatório para contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas, picolés e sorvetes, garantindo o atendimento das necessidades da Administração Municipal, a continuidade dos serviços públicos, o adequado suporte às ações institucionais desenvolvidas pelas Secretarias Municipais e a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento e supremacia do interesse público, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

3. Objeto e Objetivos da Contratação

Do Objeto: A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços** para futura e eventual contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e entrega de refeições prontas acondicionadas em marmitas, bem como no fornecimento de picolés e sorvetes, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Ipira/SC, conforme as demandas de alimentação de servidores e das ações institucionais promovidas pela Administração Municipal.

- Garantir o fornecimento de alimentação aos servidores municipais que exercem atividades externas, operacionais ou em campo, impossibilitados de se deslocar para refeições durante o horário de trabalho.
- Assegurar a continuidade dos serviços públicos essenciais, evitando interrupções nas atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.
- Proporcionar melhores condições de trabalho aos servidores, contribuindo para a saúde, bem-estar e eficiência na execução das atividades.
- Atender de forma organizada e planejada as demandas das Secretarias Municipais por alimentação durante ações, mutirões, eventos e serviços externos.
- Garantir o fornecimento de marmitas exclusivamente para servidores, com caráter estritamente institucional e operacional.
- Suprir demandas pontuais de eventos e ações comunitárias promovidas pelo Município por meio da disponibilização de picolés e sorvetes.
- Utilizar picolés e sorvetes como forma de acolhimento e integração social em atividades com a população, promovendo maior participação em encontros e campanhas.
- Atender públicos diversos em ações municipais, como alunos, idosos, mulheres atendidas por programas sociais, crianças e adolescentes.
- Promover a eficiência administrativa e a melhor organização das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

- Assegurar a contratação de empresa especializada, garantindo qualidade, regularidade e economicidade no fornecimento dos itens alimentícios

4. Quantidade Estimada e Valor Estimado

ITEM	QTD.	UN	ESPECIFICAÇÃO	UNITÁRIO	TOTAL
1	1.000	UN	Marmita Grande: Acondicionada em embalagem apropriada para alimentos, resistente ao transporte, atóxica, podendo ser em material térmico descartável devidamente autorizado pela legislação sanitária, devidamente higienizada, com peso mínimo 1.000 gramas, contendo no mínimo: arroz, feijão, macarrão, 02 guarnições/acompanhamentos, 03 (três) tipos de carne, acompanhada de no mínimo 02 (dois) tipos de salada em embalagem separada. Obs: as guarnições, saladas e as carnes deverão variar durante os dias da semana.	29,00	29.000,00
2	1.500	UN	PICOLÉS Picolés elaborados à base de ingredientes de qualidade, apresentando formato, textura e sabor característicos do produto. Devem ser fornecidos congelados, devidamente embalados em embalagem individual própria para alimentos, contendo identificação do sabor, fabricante, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar boa conservação, sem sinais de derretimento, deformações, cristais excessivos de gelo ou alterações de cor, odor e sabor. A embalagem deverá garantir a proteção, higiene e manutenção da temperatura adequada durante o armazenamento e transporte. Disponíveis em sabores variados, podendo incluir opções de frutas, cremosos e tradicionais, conforme solicitação. O fornecimento deverá atender às normas de segurança alimentar e às condições adequadas de armazenamento em temperatura de congelamento.	4,33	6.495,00
3	1.500	UN	SORVETE Sorvete elaborado com ingredientes de qualidade, apresentando textura cremosa, sabor e aroma característicos do produto, sem alterações de cor, sabor ou odor. Deve ser fornecido congelado, acondicionado em embalagem própria para alimentos, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, sabor, fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar consistência adequada, sem sinais de descongelamento, recongelamento, formação excessiva de cristais de gelo ou qualquer alteração que comprometa sua qualidade. A embalagem deverá garantir a conservação, higiene e manutenção da temperatura adequada durante o armazenamento e transporte. Disponível em sabores variados, conforme demanda, podendo incluir opções tradicionais e cremosas. O	6,00	9.000,00

			fornecimento deverá atender às normas de segurança alimentar e às condições adequadas de armazenamento sob congelamento.		
--	--	--	--	--	--

Valor estimado total: R\$ 44.495,00 (quarenta e quatro mil, quatrocentos e noventa e cinco reais). As quantidades foram estimadas considerando o histórico de consumo das Secretarias Municipais, previsão de eventos institucionais e planejamento anual das ações administrativas.

6. Viabilidade e Sustentabilidade

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas, picolés e sorvetes às Secretarias Municipais mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, uma vez que atende demandas reais e recorrentes da Administração Pública, tanto no que se refere ao suporte alimentar dos servidores quanto ao atendimento de ações institucionais e eventos comunitários.

No aspecto da viabilidade, verifica-se a existência de ampla oferta de fornecedores na região, o que possibilita a realização de procedimento competitivo, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para o Município, com preços compatíveis com os praticados no mercado. Além disso, a contratação formal por meio de processo licitatório ou instrumento adequado assegura transparência, controle, padronização dos fornecimentos e eficiência na gestão dos recursos públicos.

Quanto à sustentabilidade, a contratação deverá observar critérios que contribuam para a redução de impactos ambientais e para a adoção de práticas responsáveis. Nesse sentido, recomenda-se que os fornecedores adotem boas práticas de higiene, manipulação e conservação dos alimentos, garantindo a segurança alimentar dos servidores e da população atendida.

Também se destaca a importância da utilização de embalagens adequadas, preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis, bem como o incentivo ao correto descarte dos resíduos gerados, em conformidade com a legislação ambiental vigente. Outro ponto relevante é a necessidade de planejamento adequado das quantidades a serem solicitadas, de modo a evitar desperdícios de alimentos e otimizar o uso dos recursos públicos.

Sempre que possível, a contratação poderá priorizar fornecedores locais ou regionais, contribuindo para o desenvolvimento econômico do município e da região, além de reduzir impactos ambientais relacionados ao transporte.

Dessa forma, a contratação demonstra-se viável e alinhada aos princípios da administração pública, ao mesmo tempo em que incorpora práticas sustentáveis e responsáveis, assegurando eficiência, economicidade e respeito ao interesse público.

7. Requisitos para Contratação

A contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

- Disponibilidade: Disponibilidade para a produção e/ou venda dos itens da licitação.
- **Experiência:** Comprovação de experiência prévia no ramo alimentício, demonstrando capacidade técnica e operacional para a produção e fornecimento de marmitas, bem como para a comercialização e fornecimento de sorvetes e picolés, compatíveis com o objeto da contratação, garantindo qualidade, segurança alimentar, condições adequadas de armazenamento, conservação e entrega dos produtos.
- Condições de Pagamento: O pagamento será realizado conforme o valor efetivamente entregue, em até 30 dias após a entrega dos materiais.

8. Alternativas Consideradas

Alternativa	Análise	Análise	Conclusão
Execução Direta pela Administração Pública	Alternativa inviável, pois se torna necessário a criação ou estruturação de uma unidade própria de produção e fornecimento de alimentos, incluindo marmitas, itens congelados como picolés e sorvetes. O Município não dispõe de cozinha industrial, servidores especializados ou estrutura logística suficiente para produzir e distribuir refeições em diversas localidades. Tal hipótese exigiria investimentos significativos em infraestrutura física, como cozinha industrial equipada, câmeras de refrigeração, veículos adequados para transporte de alimentos, além da aquisição contínua de insumos e contratação de mão de obra especializada, incluindo cozinheiros, auxiliares de cozinha e profissionais responsáveis pela manipulação e controle sanitário dos alimentos. Soma-se a isso a necessidade de observância rigorosa das normas da vigilância sanitária, com licenciamento específico e fiscalização permanente. Na realidade administrativa do Município, não há estrutura instalada nem equipe técnica dedicada a esse tipo de atividade, o que tornaria a implantação da solução onerosa, complexa e desproporcional frente à demanda existente, além de desviar a Administração de sua atividade-fim.	Riscos de qualidade	Descarta
Contratação de Profissional Autônomo	Alternativa demonstra-se insuficiente para atendimento da demanda. Embora pudesse eventualmente suprir necessidades pontuais e de pequena escala, essa modalidade não oferece condições adequadas para garantir regularidade, padronização e continuidade no fornecimento	Limitações legais	Complementar

	dos itens alimentícios. Além disso, há limitações relevantes quanto à capacidade produtiva, ausência de estrutura adequada para armazenamento e transporte seguro de alimentos perecíveis e congelados, bem como maior risco de descumprimento de prazos e variações na qualidade do produto entregue. Outro fator relevante é a dificuldade de assegurar o cumprimento integral das exigências sanitárias e de controle de qualidade exigidas pela Administração Pública, o que pode comprometer a segurança alimentar dos servidores e da população atendida em eventos institucionais. Portanto, essa alternativa não atende de forma satisfatória às necessidades identificadas.		
Contratação de empresa Especializada através de registro de preços	A alternativa mais adequada e eficiente para o atendimento da demanda. Empresas do ramo possuem estrutura consolidada, com capacidade de produção em escala, controle de qualidade, observância das normas sanitárias, logística de entrega e armazenamento adequado, garantindo segurança alimentar e regularidade no fornecimento. Essa alternativa permite o atendimento simultâneo de diferentes Secretarias, tanto no fornecimento de marmitas destinadas aos servidores em atividade externa ou operacional, quanto na disponibilização de picolés e sorvetes para ações institucionais, eventos comunitários e atividades de integração social. Além disso, a contratação de empresa especializada proporciona maior previsibilidade orçamentária, redução de riscos operacionais, flexibilidade no atendimento das demandas conforme a necessidade de cada Secretaria e maior eficiência na gestão pública. A ampla concorrência no mercado regional também contribui para a obtenção de preços mais vantajosos e para a seleção de fornecedores com capacidade técnica e operacional compatível com o objeto contratado. Concluindo tecnicamente pela adoção do Sistema de Registro de Preços em razão da imprevisibilidade do consumo e da economicidade.	Riscos mitigados	Viável

8.1. Análise de risco

A contratação para fornecimento de marmitas, picolés e sorvetes às Secretarias Municipais, embora seja plenamente viável e necessária para o atendimento das

demandas institucionais, envolve alguns riscos que podem ocorrer tanto na fase de licitação quanto durante a execução do contrato, os quais devem ser previamente considerados pela Administração Pública.

Um dos riscos mais comuns diz respeito à possibilidade de baixa participação de fornecedores no processo licitatório, o que pode reduzir a competitividade e impactar na obtenção de propostas mais vantajosas. Essa situação pode ser minimizada por meio de ampla divulgação do certame, da elaboração de um edital claro e acessível e da definição de especificações compatíveis com a realidade do mercado local.

Durante a execução contratual, também pode ocorrer atraso na entrega dos itens solicitados, especialmente em situações de eventos programados ou demandas emergenciais das Secretarias. Esse tipo de ocorrência pode prejudicar o andamento das atividades públicas e comprometer a organização dos eventos e serviços. Para reduzir esse risco, é fundamental a definição de prazos de entrega adequados, bem como a previsão de penalidades em caso de descumprimento contratual.

Outro ponto de atenção está relacionado à qualidade dos alimentos fornecidos, uma vez que eventuais falhas na conservação, higiene ou preparo podem gerar prejuízos à saúde dos servidores e da população atendida, além de afetar a imagem institucional do Município. Esse risco é mitigado pela exigência de padrões rigorosos de qualidade e segurança alimentar, além da atuação efetiva da fiscalização contratual.

Também deve ser considerado o risco de descumprimento das obrigações por parte da empresa contratada, como entregas incompletas, divergências em relação ao solicitado ou interrupção do fornecimento. Nesses casos, a Administração deve contar com mecanismos contratuais de controle, como aplicação de sanções administrativas, acompanhamento constante da execução e possibilidade de rescisão contratual, quando necessário.

Por fim, existe ainda a possibilidade de planejamento inadequado das quantidades demandadas, o que pode resultar tanto em desperdícios quanto em insuficiência de itens para atendimento das necessidades das Secretarias. Esse risco pode ser reduzido por meio de um planejamento mais preciso das demandas, com base no histórico de consumo, na programação prévia das atividades e na utilização do Sistema de Registro de Preços, que possibilita a aquisição conforme a efetiva necessidade da Administração.

Dessa forma, verifica-se que os riscos envolvidos foram considerados previamente, sendo possível sua mitigação por meio de medidas de gestão, fiscalização e planejamento, garantindo maior segurança na execução contratual e o adequado atendimento do interesse público.

8.2. Conclusão

Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de marmitas, picolés e sorvetes apresenta-se como a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração Municipal.

A demanda identificada possui relação direta com a continuidade e eficiência das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, especialmente no que se refere ao fornecimento de alimentação aos servidores que, em razão das características de suas funções, realizam atividades externas, operacionais ou em situações que impossibilitam o deslocamento para realização das refeições durante o expediente.

Da mesma forma, a disponibilização de picolés e sorvetes atende às necessidades de apoio às ações institucionais promovidas pelo Município, possibilitando o atendimento de eventos, encontros, oficinas e atividades comunitárias destinadas a diferentes públicos, como alunos, idosos, mulheres, crianças, adolescentes e demais participantes das iniciativas municipais, contribuindo para a integração social e o fortalecimento das políticas públicas.

A análise das alternativas demonstrou que a execução direta pela Administração Pública não se mostra viável diante da ausência de estrutura física, equipamentos e equipe especializada para produção e fornecimento dos itens, enquanto a contratação de profissionais autônomos não garante a capacidade, regularidade e padronização necessárias. Assim, a contratação de empresa especializada apresenta-se como a alternativa mais eficiente, segura e economicamente adequada.

A solução proposta permite maior controle administrativo, previsibilidade dos custos, redução de riscos operacionais e garantia de qualidade dos produtos fornecidos, considerando a necessidade de observância das normas sanitárias, dos padrões de segurança alimentar e das condições adequadas de armazenamento e entrega.

Dessa forma, conclui-se pela viabilidade técnica e econômica da contratação, recomendando-se a realização do procedimento licitatório cabível para seleção de empresa especializada, assegurando o atendimento das demandas das Secretarias Municipais, a correta aplicação dos recursos públicos e a observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

9. Critérios de Seleção da Empresa

A seleção da empresa a ser contratada será realizada por meio de processo licitatório, observando os princípios da legalidade, isonomia, competitividade e economicidade, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

O julgamento das propostas adotará, preferencialmente, o critério de menor preço por

por item, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência. Em razão da diversidade dos produtos, optou-se pelo julgamento por item, ampliando a competitividade e possibilitando maior participação de fornecedores especializados.

9.1. Das Obrigações da Contratada

- a. Fornecer marmitas, picolés e sorvetes em conformidade com as especificações, quantidades, padrões de qualidade e demais exigências estabelecidas no Edital, Termo de Referência, Ata de Registro de Preços e Autorizações de Fornecimento.
- b. Realizar o fornecimento dos produtos nos locais, datas, horários e condições definidos pela Administração Municipal, conforme as Autorizações de Fornecimento emitidas pelas Secretarias Municipais, no prazo máximo de 90 (noventa) minutos após o recebimento da solicitação, quando se tratar de fornecimento sob demanda, podendo as entregas ocorrer na sede ou nas comunidades do interior do Município, inclusive em locais de execução de serviços, eventos, campanhas e demais ações institucionais. As solicitações poderão ocorrer para almoço, jantar ou em horários excepcionais, conforme a necessidade da Administração.
- c. Garantir que as marmitas sejam preparadas no mesmo dia da entrega, utilizando ingredientes de boa procedência e observando rigorosamente as normas de higiene, manipulação, conservação e segurança alimentar vigentes.
- d. Garantir que os picolés e sorvetes sejam armazenados, transportados e entregues em temperatura adequada, preservando suas características, qualidade e condições de consumo, responsabilizando-se por quaisquer perdas decorrentes do descumprimento dessas exigências.
- e. Encaminhar a respectiva Nota Fiscal ao e-mail **compras@ipira.sc.gov.br**, contendo os dados do processo licitatório, da Ata de Registro de Preços ou contrato, da Autorização de Fornecimento e o destaque dos tributos sujeitos à retenção, em conformidade com a legislação vigente, especialmente a IN RFB nº 1.234/2012.
- f. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo aquisição de matérias-primas, preparo, embalagens, armazenamento, transporte, entrega, mão de obra, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais custos necessários ao perfeito cumprimento da contratação.
- g. Disponibilizar os produtos sempre que solicitado pela Administração Municipal, observando os locais, horários e condições informados na Autorização de Fornecimento. Quando prevista a retirada no estabelecimento da Contratada, os

produtos deverão permanecer disponíveis para retirada no horário solicitado pela Administração.

- h. Manter, durante toda a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, apresentando, sempre que solicitado, a documentação comprobatória pertinente.
- i. Responsabilizar-se integralmente pela qualidade dos produtos fornecidos, respondendo por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência de produtos impróprios para consumo, deteriorados, contaminados, vencidos ou fornecidos em desacordo com as especificações.
- j. Efetuar o fornecimento exclusivamente mediante Autorização de Fornecimento emitida pela Administração Municipal, observando rigorosamente as quantidades, locais, datas e horários definidos pela Secretaria solicitante.
- k. Substituir, sem qualquer ônus para o Município e imediatamente após a solicitação da fiscalização, os produtos recusados em razão de baixa qualidade, alterações nas características, temperatura inadequada, embalagem danificada, validade insuficiente ou qualquer outra desconformidade constatada.
- l. Cumprir integralmente a legislação sanitária vigente, mantendo todas as licenças, alvarás e autorizações necessárias ao funcionamento do estabelecimento e ao preparo, armazenamento, transporte e comercialização dos alimentos.
- m. Atender às solicitações das Secretarias Municipais com a agilidade compatível com a natureza do objeto, garantindo a continuidade dos serviços públicos, das atividades administrativas e dos eventos promovidos pelo Município, inclusive quando houver demandas urgentes.
- n. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações decorrentes da contratação, permanecendo integralmente responsável pela execução do objeto e pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais.
- o. Responsabilizar-se pelo adequado acondicionamento das marmitas, picolés e sorvetes em embalagens apropriadas para transporte e consumo, garantindo sua integridade, higiene e conservação até o momento da entrega ou retirada.
- p. Comunicar imediatamente à Administração Municipal qualquer fato que possa comprometer o fornecimento dos produtos, adotando todas as medidas necessárias para evitar prejuízos e assegurar a continuidade da execução contratual.

10. Prazos

O Prazo inicial de vigência da Ata de Registro de Preços é de 12 meses, podendo ser prorrogada se a necessidade de a administração assim justificar nos termos que autoriza

Lei 14.133/21 com aplicação do INPC para efeitos de atualização do contrato quando prorrogado.

12. Fundamento Legal:

Art. 28. São modalidades de licitação:

I - Pregão;

Município de Ipira/SC, 16 de julho de 2026.

Claudinéia Koch Moraes

Secretaria Municipal de Cultura, Turismo, Indústria e Comércio