



PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 031/2026

CONTRATANTE

MUNICIPIO DE IRANI – MULTIENTIDADES

OBJETO

Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de decoração, ambientação e ornamentação destinados à realização de eventos promovidos pela Administração Municipal de Irani/SC, compreendendo o XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, a ser realizado nos dias 16, 17, 18 e 19 de setembro de 2026, no Ginásio de Esportes Modesto Tortelli, bem como o Jantar do Movimento Econômico do Município, evento voltado ao reconhecimento e valorização de empresas, produtores rurais, prestadores de serviços, indústrias, comerciantes e demais contribuintes que se destacam na geração de movimento econômico e no fortalecimento do desenvolvimento local, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar anexos ao processo.

1/107

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 150.373,33 (cento e cinquenta mil, trezentos e setenta e três reais e trinta e três centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **21/07/2026** às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por LOTE

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



MUNICÍPIO DE IRANI
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2026
(Processo Administrativo nº 078/2026)

O **MUNICÍPIO DE IRANI**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.939.455/0001-31, com sede administrativa na Rua Eilírio De Gregori, 207, Centro, Irani/SC, por intermédio do Prefeito Municipal Sr. VANDERLEI CANCI, **TORNA PÚBLICO** que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: Portal de Compras Públicas www.portaldecompraspublicas.com.br, no dia **21/07/2026 às 09h**, podendo as propostas e os documentos serem enviados até às **08h30min**, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

2/107

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de decoração, ambientação e ornamentação destinados à realização de eventos promovidos pela Administração Municipal de Irani/SC, compreendendo o XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, a ser realizado nos dias 16, 17, 18 e 19 de setembro de 2026, no Ginásio de Esportes Modesto Tortelli, bem como o Jantar do Movimento Econômico do Município, evento voltado ao reconhecimento e valorização de empresas, produtores rurais, prestadores de serviços, indústrias, comerciantes e demais contribuintes que se destacam na geração de movimento econômico e no fortalecimento do desenvolvimento local, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar anexos ao processo.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.2. 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.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Para os itens 1 e 2, a participação nesta licitação é exclusiva para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

2.5.1. O item 3 será destinado à ampla concorrência, podendo participar quaisquer licitantes que atendam às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2.5.2. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

3/107

2.6.2. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.3. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.4. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.5. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.6. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.7. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.8. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por

submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

- 2.6.9. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.
- 2.7. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.10. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 2.12. A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.5. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, nos termos do art. 17, *caput*, e incisos.

3.6. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.7. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.7.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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 sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.7.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

3.7.4. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.7.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.8. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133/2021. 5/107

3.9. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.

3.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.7 ou 3.9 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

3.11. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.12. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.13. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.14. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.14.2. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.14.3. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.15.2. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.15.3. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.16. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.14 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.17. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.18. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.5. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.5.2. valor unitário e total;

4.5.3. Marca, quando couber;

4.5.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

4.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.7. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.8. 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.

4.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

4.11.2. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.8.

4.12. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas 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.

7/107

OBS.: Em se tratando de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá, **excepcionalmente**, nos termos dos arts. 41, 42 e 43 da Lei nº 14.133/2021, indicar marcas ou modelos e/ou exigir amostra ou prova de conceito, mediante procedimento de pré-qualificação.

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

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

5.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.6.2. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

5.8. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

5.10. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item/lote.

5.11. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.12. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.13. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$1,00.

8/107

5.14. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.15. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.16. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.16.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.16.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.16.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.16.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.16.6. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.17. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**aberto e fechado**”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.17.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.17.3. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.17.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.17.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9/107

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

5.18. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**fechado e aberto**”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.18.2. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.18, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.18.3. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.18.4. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.18.5. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.18.6. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.18.7. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.19. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

5.22. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.23. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

10/107

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

5.25. 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 Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

5.25.2. 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 primeira colocada.

5.25.3. A mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.25.4. 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.

5.25.5. 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.

5.26. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.26.2. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, naquela ordem:

5.26.2.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.26.2.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

5.26.2.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

11/107

5.26.3. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.26.3.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.26.3.2. empresas brasileiras;

5.26.3.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.26.3.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

5.27. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.27.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.27.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.27.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.27.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.27.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.28. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. JULGAMENTO

6.5. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429/1992.

6.7. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, *caput*)

6.7.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.7.3. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.7.4. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.8. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.9. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e 3.9 deste edital.

12/107

6.10. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.11. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.11.2. contiver vícios insanáveis;

6.11.3. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.11.4. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.11.5. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.11.6. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.12. 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.

13/107

6.12.2. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.12.2.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.12.2.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.13. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.15.2. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.15.3. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.16. 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.

6.17. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.18. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.19. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.20. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

14/107

6.21. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. HABILITAÇÃO

7.5. Os documentos previstos no **ANEXO II** deste edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

7.5.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.6.2. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.7. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.7.2. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% A 30 %, para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.8. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por meio eletrônico/digitalizados.

7.9. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.10. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.11. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de 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.

15/107

7.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.2. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo, duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.12.3. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.13. A verificação em sítios eletrônicos oficiais ou a exigência dos documentos em sede de diligência somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.2. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.3. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.14.2. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.14.3. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.2.

16/107

7.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. RECURSOS

8.5. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

8.6. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.7. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.7.2. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.7.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.7.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.8. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.9. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.10. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.11. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

17/107

8.13. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.14. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://irani.sc.gov.br/licitacoes/>.

9. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.5. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.5.2. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame;

9.5.3. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

9.5.3.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.5.3.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.5.3.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.5.3.4. deixar de apresentar amostra;

9.5.3.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.5.4. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.5.4.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.5.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.5.6. fraudar a licitação

9.5.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.5.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.5.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.5.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.5.8. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.5.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

9.6. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

18/107

9.6.2. advertência;

9.6.3. multa;

9.6.4. impedimento de licitar e contratar e

9.6.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.7. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.7.2. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.7.3. as peculiaridades do caso concreto

9.7.4. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.7.5. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.7.6. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.8. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.8.2. Para as infrações previstas nos itens 9.5.2, 9.5.3 e 9.5.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.8.3. Para as infrações previstas nos itens 9.5.5, 9.5.6, 9.5.7, 9.5.8 e 9.5.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.9. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.10. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.5.2, 9.5.3 e 9.5.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Irani/SC, ente federativo a qual pertence o órgão/entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.12. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.5.5, 9.5.6, 9.5.7, 9.5.8 e 9.5.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.5.2, 9.5.3 e 9.5.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.

19/107

9.13. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.5.4, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME nº 73, de 2022.

9.14. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão, composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.15. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.16. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.17. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.18. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados `Administração Pública do Município de Irani/SC.

10. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.5. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.

10.6. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.7. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: manifestação diretamente no sistema eletrônico onde será realizada a licitação - Portal de Compras Públicas, ou por e-mail (licitacao@irani.sc.gov.br).

20/107

10.8. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.8.2. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.9. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

11.5. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação.

12. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

12.5.2. O licitante vencedor será convocado para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de 5 dias úteis, sob pena de decair o direito à

contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

12.6. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

12.7. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

12.8. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no item 4.6 deste Edital, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

12.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação, nos termos do 16.3 deste Edital, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

a) convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

b) adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

12.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas, previstas neste edital, e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão licitante.

13. VIGÊNCIA DO CONTRATO

13.5. O contrato terá validade de 12 meses, podendo ser prorrogado até a vigência máxima de 10 anos, conforme art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

14. PRAZOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.5. Responsabilizar-se por qualquer dano ou prejuízo sofrido a terceiros e ao município.

14.6. Na ocasião da entrega do serviço contratado, será verificada as suas características concernentes a apresentação exigida no ato convocatório, devidamente atendidas pelo fornecedor na ocasião de sua proposta.

14.7. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

- 14.8. Todas as despesas com o serviço correrão por conta do fornecedor, despesas estas previstas e/ou computadas na proposta.
- 14.9. O pagamento será efetuado mediante empenho, após o recebimento do objeto, e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura.
- 14.10. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo, número do pregão eletrônico e da ordem de fornecimento, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do serviço executado e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.
- 14.11. . O pagamento será em até 30 (trinta) dias, após recebimento da nota fiscal
- 14.12. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo índice IPCA-IBGE do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

15. RECEBIMENTO DO OBJETO

22/107

- 1.1. Os serviços deverão estar em conformidade com as normas regulamentadoras vigentes.
- 1.2. Responsabilizar – se em arcar por quaisquer taxas ou emolumentos concernentes ao objeto da presente licitação, bem como demais custos, encargos inerentes e necessários para a completa execução das obrigações assumidas.
- 1.3. Todas as despesas com encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários e comerciais, bem como despesas com transporte/deslocamento, taxas de administração, lucros e quaisquer outras despesas incidentes sobre os serviços, não se admitindo qualquer adicional.

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.5. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
- dar causa à inexecução parcial do contrato;
 - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - dar causa à inexecução total do contrato;
 - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
 - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
 - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.6. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item 16.1 deste edital as sanções previstas no art 156 da Lei nº 14.133/2021:

- a) Advertência;
- b) Multa de no mínimo 0,5% (cinco décimos por cento) e máximo de 30% (trinta por cento) do valor do objeto licitado ou contratado;
- c) Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Irani/SC pelo prazo máximo de 3 (três) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

23/107

16.7. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do item 16.2. do presente Edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista na alínea “b” do mesmo item.

16.8. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções, conforme previsto no item 16.2 do presente Edital.

16.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

16.10. A aplicação das sanções previstas no item 16.2. deste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública do Município de Irani.

16.11. Na aplicação da sanção prevista no item 16.2, alínea “b”, do presente edital, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

- 16.12. Para aplicação das sanções previstas nas alíneas “c” e “d” do item 16.2 do presente Edital o licitante ou o contratado será intimado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 16.13. Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.
- 16.14. Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.
- 16.15. A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.
- 16.16. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:
- reparação integral do dano causado à Administração Pública;
 - pagamento da multa;
 - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
 - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;
 - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo.
- 16.17. A sanção pelas infrações previstas nas alíneas “h” e “l” do item 16.2 do presente Edital exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.5. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

17.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil

subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

17.8. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

17.9. 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 e a segurança da contratação.

17.10. 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.

17.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

17.12. 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.

17.13. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

17.14. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://irani.sc.gov.br/licitacoes/>.

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

17.15.2. ANEXO I - Termo de Referência

17.15.2.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

17.15.3. ANEXO II – Documentos de habilitação do fornecedor

17.15.4. ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato

17.15.5. ANEXO IV – Modelo da Carta de Preposto

Irani/SC, 03 de junho de 2026.

VANDERLEI CANCI
Prefeito Municipal

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2026

(Processo Administrativo nº 078/2026)

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência tem por finalidade atender às disposições da legislação vigente aplicável às contratações públicas, em especial ao art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e à Lei Federal nº 14.133/2021, bem como estabelecer os elementos técnicos e administrativos que orientarão a realização do processo licitatório.

1.1. Natureza

Contratação de empresas especializadas para a prestação de serviços necessários à realização do Jantar do Movimento Econômico 2026 do Município de Irani/SC, compreendendo o fornecimento de buffet completo, serviços de decoração e ambientação do evento, bem como a decoração da 36ª Edição do FIMUSI - Festival de Interpretação da Música de Irani, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

A contratação será realizada de forma parcelada em Itens, conforme especificado neste instrumento, visando ampliar a competitividade e possibilitar a participação de fornecedores especializados.

1.2. Quantitativos e especificação do produto

A contratação será dividida nos seguintes itens; Item 01 – Serviço de Buffet (Jantar do Movimento Econômico); Item 02 – Decoração e Ambientação (Jantar do Movimento Econômico); Item 03 – Decoração e Ambientação (FIMUSI)

Os itens são independentes entre si, sendo permitida a participação dos licitantes em um ou mais itens.

Item	Descrição dos Serviços	Unid. Med.	Qdt.
1	Prestação de serviço de buffet completo aquecido e decorado, compatível com o padrão estético do evento, para atendimento de aproximadamente 250 convidados, contemplando jantar com entrada, pratos principais, acompanhamentos, saladas, sobremesas e bebidas. Entrada composta por aproximadamente 60 tábuas de frios, sendo uma por mesa dos convidados, contendo no mínimo 250 g de salame fatiado, 250 g de queijo colonial, 250 g de queijo provolone, 150 g de pepino em conserva em rodela, 150 g de azeitonas, 150 g de torradas, 200 g de patê e 300 g de uva de mesa fresca por unidade. Buffet principal contemplando saladas variadas, incluindo mix de folhas verdes com no mínimo quatro tipos de folhas, tomate com e sem cebola, cenoura e repolho ralados crus, salada de legumes cozidos, maionese de batata, salpicão de frango, frutas in natura, como abacaxi em cubos, melancia em fatias ou cubos grandes, melão (amarelo ou cantaloupe), mamão (formosa ou papaia), manga em cubos e uva de mesa inteira, além de dois tipos de molhos para salada, como vinagrete, mostarda e mel, caesar, rosé ou iogurte com ervas, bem como temperos para saladas, incluindo vinagre de vinho, vinagre balsâmico, óleo de girassol, azeite e sal. Churrasco tradicional com carnes de frango (coxa e sobrecoxa), suíno (costela suína) e bovino, com cortes de maminha, fraldinha, alcatra, filé e corte especial de costela. Deverá ser garantido fornecimento mínimo de carnes proporcional ao número de convidados, compatível com eventos do mesmo porte. As carnes deverão ser servidas quentes, devidamente assadas e preparadas no ponto adequado de cada tipo de corte, preservando maciez, suculência e qualidade para consumo. Os cortes deverão ser fracionados em	Jantar	250

	<p>tamanhos compatíveis para assar e servir, de forma a dispensar cortes adicionais por garçons ou convidados e garantir maior agilidade e fluidez no atendimento do buffet. Dois tipos de massas, sendo uma com molho branco/queijo e outra com molho vermelho/bolonhesa, admitindo-se opções como macarrão furado, espaguete à carbonara, canelone, lasanha, tortéi ou capelete. No mínimo um tipo de risoto cremoso, admitindo-se sabores como queijo, tomate seco, funghi, parmesão, pesto ou bacon. De seis a oito acompanhamentos, incluindo arroz branco, arroz à grega, mandioca com bacon, legumes refogados ou gratinados, batata sauté, frita ou assada, polenta frita, farofa tradicional, pães, cuca simples e recheada. Sete tipos de sobremesas, incluindo gelatina, sagu com creme, pudim de leite condensado, frutas em calda, sobremesa sabor chocolate, como mousse, torta de bombom ou torta de bolacha, bem como sobremesas tradicionais, como pavê, chico balanceado ou torta de bolacha tradicional. A mesa de sobremesas deverá contemplar ainda café preto sem açúcar, com disponibilização de açúcar e adoçante, admitindo-se, neste caso, o uso de copos descartáveis de papel ou isopor com capacidade aproximada de 50 ml. Deverão ser fornecidas aproximadamente 200 garrafas de água sem gás, com capacidade mínima de 400 ml, 50 garrafas de água com gás, com capacidade mínima de 400 ml, e 250 refrigerantes em lata, com volume aproximado de 350 ml, em sabores variados, contemplando no mínimo opções cola, guaraná, citrus e zero açúcar, de primeira linha, dentro do prazo de validade, de qualidade igual ou superior, observados os padrões usuais de mercado. Pratos de porcelana branca, com diâmetro mínimo de 24 cm, com pratos auxiliares menores na mesma padronização estética. Guardanapos de papel descartáveis, folha dupla (2 camadas), de alta absorção e resistência, na cor branca, sem estampas ou com padrão discreto, medindo no mínimo 30 cm x 30 cm. Copos e taças de vidro transparente, contemplando copos para água e refrigerante com capacidade mínima de 300 ml, taças para vinho e espumante, bem como copos adequados para bebidas destiladas. Talheres e utensílios em aço inoxidável, devidamente higienizados, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, sendo vedado o uso de materiais descartáveis ou de qualidade inferior.</p>		
--	--	--	--

Item	Descrição dos Serviços	Unid. Med.	Qdt.
2	<p>Decoração e ambientação contendo 01 painel decorativo principal com armação em ferro medindo aproximadamente 3m x 2m; 04 tapetes estilo persa; 03 aparadores decorativos; 02 poltronas estilo provençal preto; 02 arranjos florais altos em vasos estilo provençal; 01 arranjo floral baixo para mesa de autoridades, com no mínimo 1 metro de comprimento; 02 estantes decorativas estilo provençal ou rústico; 60 arranjos de mesa em cachepô amadeirado com altura mínima de 15 cm, contendo plantas ornamentais naturais, preferencialmente do tipo kalanchoe ou similares, tais como begônia, mini rosa, crisântemo, gérbera, calandiva ou outras espécies equivalentes, podendo ser utilizadas composições com folhagens e flores, nas cores branco e amarelo, garantindo padrão estético uniforme e boa apresentação; montagem, instalação, desmontagem e retirada de todos os itens decorativos.</p>	Serviço	Empreitada

Item	Descrição dos Serviços	Unid. Med.	Qdt.
2	<p>Prestação de serviços de decoração e ambientação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, compreendendo o fornecimento, transporte, montagem, manutenção durante a realização do evento e desmontagem de toda a estrutura decorativa do Ginásio de</p>	Serviço	Empreitada

<p>Esportes Modesto Tortelli. Os serviços deverão contemplar o rebaixamento de teto em tecido tipo malha/elanca ou microfibras, na cor preta, em formato “tenda de circo”, bem como o fechamento de paredes, estruturas e palco com tecidos nas cores preta e fendi, todos com tratamento antichamas e respectivos laudos técnicos. Deverá ser instalado lustre central decorativo composto por elementos naturais e iluminação quente, além da completa decoração e estruturação do camarim dos intérpretes. A contratação inclui ainda o fornecimento de 72 (setenta e dois) tampões para mesas, bem como a decoração de 77 (setenta e sete) mesas por noite, destinadas ao público, recepção e jurados, contemplando toalhas e arranjos florais específicos conforme a temática de cada noite do festival. Também deverá ser realizado o fornecimento de 430 (quatrocentas e trinta) cadeiras modelo Tiffany transparente/cristal, dotadas de assento estofado, observando-se os padrões de conforto e qualidade exigidos. Os serviços abrangerão a decoração superior e frontal do palco, incluindo jardim vertical, iluminação decorativa, floreiras, plantas ornamentais e letreiro “FIMUSI” em letras caixa 3D, bem como a tematização específica para cada noite do evento, com elementos cenográficos compatíveis com as respectivas categorias. Deverá ainda ser implantado espaço destinado à exposição dos troféus, além da decoração do acesso principal interno e externo do ginásio.</p> <p>Integram o objeto a instalação de túneis decorativos, espaços instagramáveis e demais elementos cenográficos, bem como o fornecimento de plantas ornamentais, mobiliário, iluminação decorativa, tecidos e todos os demais materiais necessários à execução integral da ambientação do evento. A contratada será responsável pelo fornecimento de toda a mão de obra, materiais, equipamentos, transporte, instalação, manutenção e desmontagem, garantindo a perfeita execução dos serviços, em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.</p>		
--	--	--

1.3. Prazo e eventual prorrogação

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A execução dos serviços deverá ocorrer nas datas previstas para realização dos eventos, conforme segue:

Jantar do Movimento Econômico: dia 04 de setembro de 2026, com início às 19h, devendo a montagem estar concluída previamente ao horário definido pela Administração e a desmontagem ocorrer ao término do evento;

FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani: a ser realizado nos dias 16, 17, 18 e 19 de setembro de 2026, conforme programação oficial do evento, incluindo montagem prévia, execução durante os dias do festival e desmontagem ao final. A montagem da decoração do FIMUSI poderá iniciar a partir de 13 de setembro de 2026, devendo estar integralmente concluída antes da abertura oficial do evento.

A prorrogação não implica, necessariamente, na repetição dos eventos, destinando-se à cobertura de eventuais necessidades administrativas relacionadas à execução contratual.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação fundamenta-se no Estudo Técnico Preliminar elaborado pela Administração, o qual demonstrou a necessidade de contratação de serviços especializados para atendimento aos eventos institucionais do Município de Irani/SC, notadamente o Jantar do Movimento Econômico 2026 e o FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani.

O Jantar do Movimento Econômico integra o calendário institucional do Município e tem por finalidade reconhecer e valorizar os agentes responsáveis pelo desenvolvimento econômico local, demandando estrutura adequada de alimentação e ambientação compatível com seu porte e caráter institucional.

O FIMUSI, por sua vez, constitui evento tradicional e consolidado no calendário regional, sendo reconhecido como um dos mais relevantes festivais de interpretação musical do sul do Brasil, reunindo intérpretes, público e visitantes de diversos municípios. Nesse contexto, a decoração e ambientação do evento mostram-se elementos essenciais para a organização dos espaços, valorização estética, acolhimento do público e adequada recepção dos participantes, contribuindo diretamente para a qualidade e o sucesso do evento.

A execução direta dos serviços pela Administração mostra-se inviável, em razão da inexistência de estrutura física, equipamentos e equipe técnica especializada suficientes para atender às demandas com o padrão de qualidade exigido, sendo necessária a contratação de empresas especializadas.

A definição dos quantitativos foi realizada com base no histórico de edições anteriores e na estimativa de público dos eventos, assegurando compatibilidade com a capacidade dos locais e com os objetivos institucionais pretendidos.

Os elementos técnicos estabelecidos neste Termo de Referência representam os requisitos mínimos necessários para garantir a adequada execução dos serviços, com padrões de qualidade compatíveis com o mercado e com a relevância dos eventos, assegurando a boa aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, a contratação proposta mostra-se necessária, adequada e alinhada ao interesse público, constituindo a solução mais eficiente para atendimento das demandas da Administração Municipal.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Serão contratados serviços especializados para a realização do Jantar do Movimento Econômico 2026 e do evento FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, compreendendo a prestação de serviço de buffet completo, bem como serviços de decoração e ambientação dos eventos, conforme especificações constantes no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência.

Os serviços deverão ser executados de forma integrada e coordenada, garantindo adequada estrutura de atendimento aos participantes, organização dos espaços, padronização visual e qualidade na apresentação dos ambientes, em consonância com o porte e a relevância institucional dos eventos.

No que se refere ao serviço de buffet, a contratação contemplará o fornecimento de alimentação completa, incluindo entrada, pratos principais, acompanhamentos, saladas e sobremesas, além de toda a estrutura necessária à execução do serviço, como utensílios, equipe de cozinha e atendimento, reposição contínua dos alimentos, organização do espaço e limpeza durante e após o evento, observando as normas sanitárias vigentes e os padrões de qualidade estabelecidos.

Quanto aos serviços de decoração e ambientação, estes compreenderão o fornecimento de todos os itens decorativos, mobiliário, arranjos florais e elementos cenográficos necessários à composição dos ambientes, incluindo transporte, montagem, instalação, manutenção durante o evento e desmontagem, assegurando padrão estético compatível com a identidade visual definida pela Administração.

A execução dos serviços deverá ocorrer nas datas e locais definidos pela Administração, conforme cronograma dos eventos, cabendo à contratada garantir a entrega completa da estrutura dentro dos prazos estabelecidos, em perfeitas condições de uso e funcionamento.

Para a perfeita execução do objeto, aplicam-se, no que couber, as disposições do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/1990, bem como as normas sanitárias, de segurança e demais legislações pertinentes.

A contratação será realizada por meio de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico, com julgamento pelo menor preço por Item, considerando tratar-se de serviços comuns, com especificações objetivas e amplamente disponíveis no mercado.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender integralmente às especificações técnicas definidas neste Termo de Referência, à legislação vigente aplicável, às normas sanitárias, de segurança e acessibilidade, observando-se a compatibilidade técnica entre os serviços, a padronização estética e a adequada integração operacional das soluções contratadas para o Jantar do Movimento Econômico 2026 e o evento FIMUSI.

A execução deverá ocorrer de forma integrada e coordenada, garantindo organização dos espaços, qualidade na prestação dos serviços, segurança operacional e adequada apresentação institucional dos eventos, sendo de responsabilidade integral da contratada a montagem, execução, manutenção durante o evento e desmontagem das estruturas e serviços contratados.

4.1. CABE À PROPONENTE VENCEDORA:

- 4.1.1. Executar o objeto de acordo com o disposto neste Termo de Referência, no edital e no contrato;
- 4.1.2. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- 4.1.3. Responsabilizar-se por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do objeto;
- 4.1.4. Arcar com todos os encargos tributários, trabalhistas, previdenciários, fiscais, securitários e operacionais decorrentes da execução dos serviços;
- 4.1.5. Executar os serviços dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade exigidos, observando as normas técnicas, sanitárias e legais aplicáveis;
- 4.1.6. Disponibilizar equipe técnica e operacional qualificada e em número suficiente para a adequada execução dos serviços durante todo o evento;
- 4.1.7. Responsabilizar-se integralmente pela montagem, organização, operação e desmontagem de toda a estrutura necessária à execução dos serviços;
- 4.1.8. Cumprir os prazos estabelecidos pela Administração, garantindo que a estrutura esteja completamente montada e apta antes do início dos eventos;
- 4.1.9. Reparar, substituir ou refazer, às suas expensas e de forma imediata, quaisquer falhas, defeitos ou inconformidades constatadas pela fiscalização contratual;
- 4.1.10. Arcar com todos os custos de transporte, carga, descarga, montagem e desmontagem dos materiais e equipamentos utilizados;
- 4.1.11. Responsabilizar-se pelas condições de segurança durante a execução dos serviços, inclusive quanto ao transporte e à integridade física de pessoas e bens;
- 4.1.12. Atender às determinações da fiscalização contratual, prestando todas as informações e esclarecimentos solicitados.
- 4.1.13. Executar o objeto de acordo com o disposto neste termo de referência, bem como em eventual edital que o integre.

4.2. REQUISITOS SANITÁRIOS – SERVIÇO DE BUFFET

A empresa contratada para o serviço de buffet deverá comprovar e cumprir as seguintes exigências sanitárias:

- 4.2.1. Possuir Alvará Sanitário vigente, compatível com a atividade de preparo e fornecimento de alimentos e com o porte do evento;
- 4.2.2. Comprovar que os manipuladores de alimentos possuem capacitação em boas práticas de manipulação, bem como aptidão para o trabalho (ASO/PCMSO vigente);

- 4.2.3.** Responsabilizar-se integralmente pelo cumprimento das normas sanitárias vigentes, em especial aquelas relativas à manipulação, preparo, armazenamento, transporte e distribuição de alimentos;
- 4.2.4.** Apresentar a documentação sanitária exigida pela Administração com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da realização do evento, para fins de análise e eventual regularização;
- 4.2.5.** Submeter-se à inspeção sanitária prévia, a ser realizada após a montagem da estrutura, como condição para liberação do início da execução do serviço.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. ITEM 01 – SERVIÇO DE BUFFET

O contrato passará a produzir efeitos a partir da sua assinatura, devendo a contratada executar os serviços na data prevista para o evento, conforme cronograma estabelecido pela Administração.

A contratada deverá realizar a montagem completa da estrutura do buffet no local do evento, garantindo que todos os equipamentos, utensílios e alimentos estejam devidamente organizados e prontos para o início do serviço no horário definido pela Administração.

A estrutura deverá estar integralmente montada e apta para uso com antecedência mínima a ser definida pela fiscalização, permitindo a verificação das condições de execução.

O serviço de buffet deverá ser executado de forma contínua durante todo o período do evento, contemplando o fornecimento completo do cardápio conforme especificado; a reposição contínua dos alimentos; a manutenção da organização e limpeza do espaço e o atendimento adequado aos convidados por equipe capacitada.

O buffet deverá ser estruturado com no mínimo quatro linhas de atendimento simultâneas, de forma a evitar filas e garantir agilidade no atendimento dos convidados.

A contratada deverá manter quantidade suficiente de pratos, talheres, copos, taças e demais utensílios necessários durante todo o período do evento, garantindo reposição contínua sempre que necessário, de forma a evitar falta de materiais, acúmulo de utensílios utilizados ou interrupções no atendimento aos convidados.

Durante toda a execução do serviço, a contratada deverá manter os alimentos quentes em temperatura mínima de 60°C e os alimentos frios em temperatura máxima de 5°C, ou conforme legislação sanitária vigente; garantir condições adequadas de higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos; assegurar que todos os manipuladores estejam uniformizados e em conformidade com as normas sanitárias; utilizar utensílios devidamente higienizados e em condições adequadas de uso e vedar o reaproveitamento de alimentos servidos ou expostos.

A estrutura do buffet deverá ser organizada de forma compatível com o padrão do evento, incluindo a utilização de equipamentos adequados para manutenção da temperatura dos alimentos; a disponibilização de utensílios completos para o serviço; a organização do espaço de forma funcional e segura.

A estrutura do buffet deverá estar forrada e acabada com tecido na cor preta, de acabamento fosco (não brilhoso), em harmonia com a decoração do evento, garantindo padronização estética e adequada apresentação institucional.

A contratada deverá disponibilizar equipe completa para execução dos serviços, incluindo a equipe de cozinha; equipe de apoio e garçons em número suficiente, observado o mínimo de 15 (quinze) profissionais, ou conforme dimensionamento necessário para o adequado atendimento.

Caberá à contratada fornecer extensões, filtros de linha, adaptadores e demais materiais auxiliares necessários ao funcionamento de seus equipamentos

5.2. ITEM 02 – DECORAÇÃO E AMBIENTAÇÃO - JANTAR MOVIMENTO ECONÔMICO

A contratada deverá executar os serviços de decoração e ambientação de forma completa, contemplando fornecimento de todos os itens decorativos, transporte, montagem, instalação, manutenção durante o evento e desmontagem ao final.

A montagem deverá ser realizada previamente ao início dos eventos, conforme cronograma definido pela Administração, devendo toda a estrutura estar concluída, organizada e em perfeitas condições de uso para vistoria da fiscalização.

Os serviços deverão observar rigorosamente o padrão estético definido pela Administração, garantindo uniformidade, harmonia visual e qualidade na execução, sendo vedadas diferenças perceptíveis de tonalidade, materiais ou acabamentos que comprometam a identidade visual do evento.

Poderá haver flexibilidade na substituição de itens decorativos, desde que previamente justificada pela contratada e expressamente autorizada pela Administração e pela fiscalização, mantendo-se o padrão estético, qualidade e proposta originalmente definidos.

Todos os materiais utilizados deverão apresentar boa qualidade, acabamento adequado e condições de uso, sendo obrigatória a utilização de elementos compatíveis com eventos institucionais.

Os materiais empregados na decoração deverão atender às normas de segurança aplicáveis, especialmente a utilização de materiais com baixa inflamabilidade; a utilização de tecidos de forração com tratamento antichamas ou camada de proteção contra incêndio, conforme exigências do Corpo de Bombeiros; correta fixação e estabilidade dos elementos decorativos, evitando riscos aos usuários.

Durante a execução, a contratada deverá assegurar a manutenção da integridade e organização da decoração durante todo o evento; a reposição ou ajuste de itens que apresentem falhas, danos ou deslocamentos e a preservação das condições estéticas e funcionais dos ambientes.

A desmontagem deverá ocorrer ao término dos eventos, com retirada completa dos materiais e devolução do espaço nas condições em que foi recebido.

5.3. ITEM 03 – DECORAÇÃO E AMBIENTAÇÃO - FIMUSI

A contratada deverá executar integralmente os serviços de decoração e ambientação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, contemplando o fornecimento de todos os materiais, equipamentos, mobiliários, elementos decorativos, plantas ornamentais, iluminação, tecidos, estruturas, mão de obra especializada, transporte, montagem, manutenção durante o evento e desmontagem ao seu término.

5.3.1. Rebaixamento de teto, fechamento de paredes e lustres

A contratada deverá executar os serviços de rebaixamento de teto, fechamento de paredes e instalação de elementos decorativos no Ginásio de Esportes Modesto Tortelli para o XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani.

O rebaixamento de teto deverá abranger toda a quadra e arquibancadas do ginásio, utilizando tecido tipo malha/elanca ou microfibras, na cor preta, em formato “tenda de circo”, devendo possuir altura superior a 8 metros na área frontal do palco, considerando os equipamentos da banda, ser instalado do centro em direção às laterais e conter abertura circular central com aproximadamente 1 metro de diâmetro para fixação de lustre decorativo.

O lustre central deverá ser confeccionado de acordo com a temática do evento, contendo estrutura em grade de madeira com palha, folhagens verdes de tamanhos variados, pendentes estilo lustre em rattan com iluminação quente, composição com no mínimo 6 (seis) lustres em tamanhos grandes, médios e pequenos, observando medidas mínimas proporcionais ao espaço, considerando aproximadamente 3m x 3m e altura pendente mínima de 3 metros.

Todas as paredes internas do ginásio, bem como os postes de sustentação das arquibancadas, deverão receber fechamento em tecido tipo malha/elanca ou microfibras plissada estilo cortina, na cor fendi, abrangendo as laterais da quadra (aproximadamente 12m x 20m), a parede principal do palco (aproximadamente 12m x 40m) e a parte superior da copa (aproximadamente 6m x 20m).

O fechamento interno do palco deverá contemplar fundo e laterais integralmente em tecido preto, sem espaços abertos ou vazados. Na parede lateral principal do palco deverão ser instalados 8 (oito) lustres pendentes estilo rattan, com dimensões aproximadas de 3m x 3m, instalados em alturas alternadas.

Todos os tecidos utilizados deverão possuir tratamento antichamas, apresentar laudo técnico, estar limpos, em perfeito estado de conservação e não possuir rasgos, remendos ou avarias.

As medidas aproximadas do espaço são: quadra de 40m x 20m, pé-direito aproximado de 12 metros e camarim com aproximadamente 20m².

5.3.2. Camarim dos intérpretes

O camarim dos intérpretes, localizado ao lado do palco, deverá possuir fechamento completo em tecido na cor fendi e detalhes em preto, 01 (um) espelho grande, 05 (cinco) pufes, 01 (um) sofá para até 3 lugares, tapetes estilo sisal e 02 (dois) aparadores em madeira, sendo um destinado à TV de retorno e outro para água e alimentos.

5.3.3. Tampões para mesas

A contratada deverá fornecer 72 (setenta e dois) tampões em madeirite, com diâmetro de 1,20 metro, em bom estado de conservação.

5.3.4. Decoração das mesas

Serão decoradas 77 (setenta e sete) mesas por noite, sendo 70 (setenta) mesas para público, 02 (duas) mesas para recepção e 05 (cinco) mesas para jurados. As mesas serão fornecidas pela Prefeitura Municipal de Irani. Também serão fornecidos 05 (cinco) tampões menores destinados às mesas dos jurados, cabendo à contratada fornecer os demais materiais necessários.

A contratação contempla o fornecimento de 308 (trezentas e oito) toalhas e 308 (trezentas e oito) arranjos de mesa.

Na 1ª Noite – Categoria Infantil e Gospel, as toalhas deverão ser confeccionadas em tecido brocado nas cores rose envelhecido e branco brilho, intercaladas. Os arranjos deverão ser compostos por 77 unidades em cachepô de madeira estilo demolição, contendo ramallete floral com no mínimo 30 flores coloridas e folhagens.

Na 2ª Noite – Categoria Juvenil e Popular Internacional, as toalhas deverão ser confeccionadas em tecido brocado nas cores marsala e pérola. Os arranjos deverão ser compostos por 77 unidades em tubo acrílico transparente com mínimo de 15 cm, contendo folhagens verdes, mosquitinho e 02 gérbas nas cores branca e vermelha.

Na 3ª Noite – Categoria Sertaneja, as toalhas deverão ser confeccionadas em tecido brocado nas cores fendi/palha e verde musgo. Os arranjos deverão ser compostos por 77 unidades em mini cesto de vime com mínimo de 15 cm, contendo vaso com mini margaridas coloridas.

Na 4ª Noite – Final, as toalhas deverão ser confeccionadas em tecido brocado nas cores preto e damasco cinza. Os arranjos deverão ser compostos por 77 unidades contendo composição floral com treliça, no mínimo 02 botões florais, folhagens verdes tipo junco e aspargo, galhos de vime e cachepô de madeira branco.

As toalhas e arranjos serão utilizados nas mesas do público, jurados e recepção. As toalhas poderão possuir estampas florais ou listradas, desde que confeccionadas em tecido brocado/jacquard e respeitando as cores solicitadas.

A empresa vencedora deverá apresentar amostras dos tecidos, arranjos e elementos decorativos para aprovação da Comissão Organizadora.

5.3.5. Cadeiras

A contratada deverá fornecer 430 (quatrocentas e trinta) cadeiras em acrílico transparente/cristal modelo Tiffany, com assento estofado tipo almofada em couro branco, sem encostos laterais e capacidade mínima de 120 kg.

5.3.6. Decoração da frente do palco

A parte superior do palco deverá possuir fechamento em tecido preto, plantas ornamentais como samambaias e costela-de-adão, arranjos florais com dracenas, cordelines e folhagens verdes, floreiras, vasos em rattan e cestos de palha, letreiro “FIMUSI” em letras caixa 3D, iluminação quente tipo lâmpada bolinha, letras separadas e altura mínima de 60 cm.

A parte frontal inferior do palco deverá conter estrutura em grades de madeira tipo treliça, com medidas aproximadas de 9 metros de comprimento por 3 metros de altura, jardim vertical composto por folhas permanentes verdes, bromélias, orquídeas, galhos de pessegueiro e flores tropicais coloridas.

Nas extremidades deverão ser instaladas palmeiras phoenix com mínimo de 1,5 metros e 06 (seis) gaiolas decorativas brancas em tamanhos variados, sendo a maior unidade com mínimo de 80 cm.

O piso frontal deverá possuir plataforma de LED estilo “Pista Paris”, iluminação quente e medidas aproximadas de 11m x 3m.

A decoração deverá ser complementada com buxinhos, moréias, samambaias, galhos decorativos, bolas de vime e flores compatíveis com os arranjos das mesas de cada noite.

5.3.7. Tematização por noite

Na 1ª Noite deverão ser utilizados elementos como borboletas gigantes e mariposas decorativas em tecido ou LED 3D.

Na 2ª Noite deverão ser utilizados elementos como flores luminosas artesanais em juta, modelo peônia, contendo no mínimo 10 pétalas, em conjunto de 02 unidades e altura máxima de 3 metros.

Na 3ª Noite deverão ser utilizados elementos temáticos sertanejos, incluindo rodas de carroça, caixotes, pelegos, chapéus, feno, gaita, violão e tarros de alumínio.

Na 4ª Noite deverá ocorrer substituição da temática anterior por flores coloridas, muro inglês floral, iluminação quente em LED e arranjos florais compatíveis com as mesas.

5.3.8. Espaço para troféus

A contratada deverá disponibilizar espaço para exposição dos troféus contendo tapete estilo sisal, mesa ripada móvel, fundo ripado atrás da mesa com altura máxima de 2 metros contendo flores e luzes quentes, iluminação decorativa, arranjos compatíveis com cada noite e espaço adequado para exposição dos troféus.

5.3.9. Acesso principal – Área externa

O acesso principal externo deverá conter tecidos decorativos no toldo, flores, plantas ornamentais e varal de luzes.

5.3.10. Acesso principal – Área interna

Toda a parte interna deverá receber fechamento em tecido preto. Em frente à porta principal deverá ser instalado painel em tecido estilo cortina, iluminação decorativa, logomarca oficial do FIMUSI em placa de acrílico transparente com LED quente, com tamanho aproximado de 1,20 metro, e aparador com arranjo floral compatível com a decoração do palco.

5.3.11. Espaço 1 – Acesso às arquibancadas

Deverá conter túnel infinito com fechamento em tecido preto, espaço de descanso com sofá Chesterfield, 02 pufes em couro marrom, arranjos florais em vasos de rattan, guitarra em acrílico com LED neon laranja e altura aproximada de 2,80 metros, espelho grande com moldura em madeira e logomarca oficial do FIMUSI em placa de acrílico transparente com LED quente proporcional a 80 cm.

5.3.12. Espaço 2 – Acesso às mesas

Deverá conter túnel infinito com fechamento em preto, espaço de descanso com tapetes em sisal, sofá Chesterfield, árvore decorativa de até 2 metros, folhagens em tons terrosos, lustres pendentes em rattan, vasos decorativos, mix de plantas altas e baixas, cachepôs em madeira ou rattan, móveis e adereços compatíveis com o tema de cada noite e espelho grande com moldura em madeira, além de logomarca oficial do FIMUSI em placa de acrílico transparente com LED quente proporcional a 80 cm.

Também deverá ser instalado túnel de acesso da quadra às mesas, com largura mínima de 2 metros, iluminação com refletores, decoração temática e mínimo de 10 plantas ornamentais de portes variados em cachepôs proporcionais.

5.3.13. Condições gerais de execução

A contratada será responsável pelo fornecimento de todos os materiais, equipamentos, mobiliários, plantas ornamentais, tecidos, estruturas, mão de obra especializada, transporte, montagem, manutenção durante o evento e desmontagem ao seu término.

Toda a decoração deverá estar integralmente montada em prazo previamente definido pela Administração e sujeita à vistoria e aprovação da Comissão Organizadora e da fiscalização contratual.

Caberá à contratada manter os elementos decorativos em perfeitas condições durante todo o período do evento, realizando substituições imediatas em caso de danos, avarias ou deterioração, sem ônus adicional para a Administração.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. DA ÁREA SOLICITANTE E DA FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização do contrato serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Serviços e Inovação e a Secretaria de Cultura, Esportes e Turismo que designará formalmente como fiscais do Itens 01 (Buffet) e 02 (Decoração – Jantar do Movimento Econômico) a Sra. Siloé Alana Toigo (fiscal titular) e o Sr. Leocir Antonio Biazzi (fiscal suplente) e do Item 03 (Decoração – FIMUSI) o Sr. Matheus Aurélio de Ávila (fiscal titular) e a Sra. Luciani Fatima de Oliveira (fiscal suplente).

Os fiscais atuarão no acompanhamento, controle e verificação da execução dos serviços, nos termos da Lei nº 14.133/2021, competindo-lhes registrar ocorrências, determinar correções e atestar a execução para fins de pagamento.

A fiscalização ocorrerá de forma contínua, compreendendo a Fase pré-evento com a verificação prévia dos insumos, equipamentos e estrutura a serem utilizados; quando aplicável, visita à sede da contratada para avaliação das condições de preparo e armazenamento dos alimentos; a definição, em conjunto com a contratada, da disposição do buffet no local do evento, garantindo fluxo adequado de atendimento; a conferência da estrutura do buffet, especialmente quanto à existência de no mínimo quatro linhas de atendimento simultâneas.

Para o item 03 – Decoração e Ambientação do FIMUSI, a fiscalização prévia compreenderá a conferência dos projetos decorativos, amostras de tecidos, arranjos florais e demais elementos decorativos submetidos à aprovação da Comissão Organizadora; a verificação do atendimento às especificações técnicas previstas no Termo de Referência; a conferência dos laudos técnicos e certificados de tratamento antichamas dos tecidos utilizados; a verificação das condições de conservação dos materiais, mobiliários, plantas ornamentais, iluminação e estruturas decorativas; bem como o acompanhamento da montagem dos ambientes, incluindo palco, camarins, acessos, espaços instagramáveis, área de troféus, mesas e demais estruturas previstas.

Durante o evento a verificação da procedência, conservação e qualidade dos alimentos; o acompanhamento da execução do serviço de buffet, incluindo reposição, temperatura dos alimentos e organização do atendimento; a conferência da quantidade e qualidade dos itens servidos, conforme especificações contratuais e a verificação da fluidez do atendimento e tempo de espera dos convidados.

Para o item 03 – Decoração e Ambientação do FIMUSI, durante a realização do evento, a fiscalização acompanhará a manutenção das estruturas decorativas, iluminação, mobiliários, plantas ornamentais e elementos cenográficos, verificando a integridade, funcionamento e conservação dos itens instalados, podendo determinar a imediata substituição ou correção de elementos danificados, deteriorados ou em desacordo com as especificações contratuais.

A comunicação entre a fiscalização e a contratada ocorrerá da seguinte forma com notificação inicial verbal, realizada diretamente ao responsável técnico da empresa (chefe de cozinha ou responsável designado), no momento da identificação da irregularidade. Caso não haja correção imediata, a notificação será formalizada por meio de mensagem eletrônica (e-mail ou aplicativo de mensagens).

Todas as determinações da fiscalização deverão ser atendidas imediatamente, durante a execução do evento.

A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, serviços ou itens que estejam em desacordo com as especificações contratuais; determinar a imediata correção de falhas identificadas; exigir substituição de alimentos, materiais decorativos, mobiliários, tecidos, plantas ornamentais ou ajustes na execução do serviço; e aplicar penalidades contratuais, conforme previsto no edital e contrato.

Considerando a natureza do objeto (evento com data e horário definidos), não haverá prazo diferido para correção. Todas as inconformidades deverão ser corrigidas de forma imediata, durante a execução do evento, sob pena de aplicação de penalidades.

As penalidades específicas do serviço de buffet, sem prejuízo das demais sanções previstas em lei e contrato, poderão ser aplicadas penalidades nos seguintes casos:

Descumprimento da estrutura mínima do buffet, especialmente quanto à ausência de quatro linhas de atendimento ou comprometimento da fluidez do serviço → penalidade de até **10% do valor total do contrato**;

Problemas na qualidade dos alimentos, tais como alimentos frios, mal preparados, queimados ou inadequados ao consumo → penalidade de até **5% do valor total do contrato**;

Falta de reposição de alimentos ou desorganização no atendimento, comprometendo a prestação do serviço → penalidade proporcional, conforme avaliação da fiscalização.

As penalidades específicas do item 03 – Decoração e Ambientação do FIMUSI, sem prejuízo das demais sanções previstas em lei e contrato, poderão ser aplicadas nos seguintes casos: descumprimento das especificações técnicas da decoração, incluindo quantitativos, dimensões, materiais ou temáticas previstas no Termo de Referência; não apresentação dos laudos técnicos ou utilização de tecidos sem tratamento antichamas; atraso na montagem das estruturas decorativas que comprometa a realização do evento; falta de manutenção, substituição ou conservação dos elementos decorativos durante o evento; e ausência de itens decorativos, mobiliários, iluminação, plantas ornamentais ou estruturas previstas no Termo de Referência.

Ao término do evento, a fiscalização verificará a adequada desmontagem e retirada dos materiais utilizados, bem como a restituição do local em condições equivalentes às encontradas antes da montagem, cabendo à contratada reparar eventuais danos causados ao patrimônio público.

O pagamento dos serviços estará condicionado à verificação da execução integral e adequada do objeto, mediante atesto do fiscal do contrato.

A Administração poderá glosar valores proporcionais em caso de execução parcial ou em desacordo com as especificações estabelecidas.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A medição dos serviços será realizada após a execução do evento, mediante verificação do cumprimento integral das obrigações contratuais pelo fiscal do contrato. O atesto considerará a execução completa dos serviços de buffet e decoração, conforme especificações deste Termo de Referência; a qualidade dos serviços prestados; o atendimento às exigências operacionais, sanitárias e estéticas e o cumprimento das determinações da fiscalização durante o evento; e, no caso do Item 03 – Decoração e Ambientação do FIMUSI, a conformidade da montagem, manutenção e desmontagem das estruturas decorativas, observando-se os quantitativos, dimensões, temáticas, materiais, mobiliários, iluminação, plantas ornamentais e demais elementos previstos no Termo de Referência.

7.2. Das condições para pagamento: o pagamento somente será autorizado após o atesto do fiscal do contrato, que confirmará a execução integral e adequada do objeto. A Administração poderá realizar glosas proporcionais em caso de execução parcial, inadequada ou em desacordo com as especificações estabelecidas, inclusive quanto à ausência ou substituição não autorizada de itens decorativos, mobiliários, estruturas, tecidos, iluminação ou plantas ornamentais previstas para o Item 03 – Decoração e Ambientação do FIMUSI.

7.3. Do prazo de pagamento; o Município de Irani efetuará o pagamento à(s) contratada(s) em até **7 (sete)** dias após a realização do evento, contados a partir da emissão da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

7.4. Forma de pagamento; o pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente em nome da contratada ou por boleto bancário.

7.5. Documentação para pagamento; para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar Nota Fiscal contendo a descrição detalhada dos serviços prestados; a identificação do Item contratado; os valores unitários e totais conforme à Autorização de Fornecimento ou contrato.

7.6. Das condições gerais; nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto houver pendência de regularização de obrigações contratuais, inclusive decorrentes de penalidades aplicadas, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

7.7. A Nota Fiscal que apresentar erro ou inconsistência será devolvida para correção, suspendendo-se o prazo de pagamento até a regularização.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR e/ou RAZÃO DA ESCOLHA DO CONTRATADO

8.1. Modalidade e critério de julgamento; o fornecedor será selecionado por meio de procedimento licitatório na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, nos termos da Lei nº 14.133/2021, considerando tratar-se de serviços comuns, com especificações objetivas e usuais de mercado.

8.2. Forma de contratação; a contratação será realizada por itens distintos, conforme definido neste Termo de Referência, permitindo a participação dos licitantes em um ou mais itens, de acordo com sua capacidade técnica.

8.3. A execução do objeto será pontual, vinculada à realização dos eventos previstos, não se caracterizando como fornecimento contínuo ou parcelado.

8.4. Requisitos de habilitação; para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar a habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, conforme legislação vigente; a qualificação econômico-financeira, nos termos do edital e a qualificação técnica, conforme disposto a seguir.

8.5. Qualificação técnica; o licitante deverá comprovar aptidão para a execução de serviços compatíveis com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução de serviços de buffet para eventos, com fornecimento de alimentação em escala compatível com o objeto licitado; e/ou a execução de serviços de decoração e ambientação de eventos institucionais, culturais ou similares, incluindo cenografia, montagem de estruturas decorativas, ambientação temática, fornecimento de mobiliário, iluminação decorativa e arranjos florais.

8.6. Os licitantes poderão realizar visita técnica ao local dos eventos, mediante agendamento prévio junto à Administração, para conhecimento das condições de execução. A visita técnica é facultativa, porém recomendável para os itens de decoração e ambientação do FIMUSI, considerando a complexidade das estruturas e as características físicas do local do evento.

8.7. Os atestados apresentados deverão demonstrar experiência com serviços de porte e complexidade equivalentes, podendo a Administração diligenciar para verificação da veracidade das informações. Para o Item de buffet, deverá ser comprovada a execução de serviço anterior com atendimento mínimo de 100 (cem) pessoas em evento único, como forma de garantir capacidade operacional compatível com o objeto. Para os itens de decoração, serão aceitos atestados que

demonstrem experiência na execução de serviços de decoração e ambientação de eventos institucionais, culturais, corporativos ou similares, de porte compatível com o objeto licitado.

8.8. Exigências específicas – serviço de buffet e decoração, para o Item de buffet, deverá ser comprovado a experiência na prestação de serviços de alimentação para eventos; o atendimento às normas sanitárias vigentes; a compatibilidade entre a estrutura operacional da empresa e o porte do evento. Para os itens de decoração, a empresa deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com a execução do objeto, incluindo transporte, montagem e desmontagem de estruturas decorativas, disponibilização de mão de obra especializada e fornecimento de materiais em quantidade e qualidade compatíveis com as exigências do Termo de Referência.

8.9. Participação de cooperativas, em caso admitida a participação de cooperativas, deverão ser observadas as exigências legais aplicáveis, especialmente quanto à regularidade jurídica, capacidade técnica e compatibilidade com a execução do objeto, nos termos da lei nº 5.764/1971.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição dos serviços	Unid. Med.	Qdt.	Preço Unit.	Preço Total
1	Prestação de serviço de buffet completo aquecido e decorado, compatível com o padrão estético do evento, para atendimento de aproximadamente 250 convidados, contemplando jantar com entrada, pratos principais, acompanhamentos, saladas, sobremesas e bebidas. Entrada composta por aproximadamente 60 tábuas de frios, sendo uma por mesa dos convidados, contendo no mínimo 250 g de salame fatiado, 250 g de queijo colonial, 250 g de queijo provolone, 150 g de pepino em conserva em rodela, 150 g de azeitonas, 150 g de torradas, 200 g de patê e 300 g de uva de mesa fresca por unidade. Buffet principal contemplando saladas variadas, incluindo mix de folhas verdes com no mínimo quatro tipos de folhas, tomate com e sem cebola, cenoura e repolho ralados crus, salada de legumes cozidos, maionese de batata, salpicão de frango, frutas in natura, como abacaxi em cubos, melancia em fatias ou cubos grandes, melão (amarelo ou cantaloupe), mamão (formosa ou papaia), manga em cubos e uva de mesa inteira, além de dois tipos de molhos para salada, como vinagrete, mostarda e mel, caesar, rosé ou iogurte com ervas, bem como temperos para saladas, incluindo vinagre de vinho, vinagre balsâmico, óleo de girassol, azeite e sal. Churrasco tradicional com carnes de frango (coxa e sobrecoxa), suíno (costela suína) e bovino, com cortes de maminha, fraldinha, alcatra, filé e corte especial de costela. Deverá ser garantido fornecimento mínimo de carnes proporcional ao número de convidados, compatível com eventos do mesmo porte. As carnes deverão ser servidas quentes, devidamente assadas e preparadas no ponto adequado de cada tipo de corte, preservando maciez, suculência e qualidade para consumo. Os cortes deverão ser fracionados em tamanhos compatíveis para assar e servir, de forma a dispensar cortes adicionais por garçons ou convidados e garantir maior agilidade e fluidez no atendimento do buffet. Dois tipos de massas, sendo uma com molho branco/queijo e outra com molho vermelho/bolonhesa, admitindo-se opções como macarrão furado, espaguete à carbonara, canelone, lasanha, tortéi ou capelete. No mínimo um tipo de risoto cremoso, admitindo-se sabores como queijo, tomate seco, funghi, parmesão, pesto ou bacon. De seis a oito acompanhamentos, incluindo arroz branco, arroz à grega, mandioca com bacon, legumes refogados ou gratinados, batata sauté, frita ou assada, polenta frita, farofa tradicional, pães, cuca simples e recheada. Sete tipos de	jantar	250	R\$ 140,00	R\$ 35.000,00

	<p>sobremesas, incluindo gelatina, sagu com creme, pudim de leite condensado, frutas em calda, sobremesa sabor chocolate, como mousse, torta de bombom ou torta de bolacha, bem como sobremesas tradicionais, como pavê, chico balanceado ou torta de bolacha tradicional. A mesa de sobremesas deverá contemplar ainda café preto sem açúcar, com disponibilização de açúcar e adoçante, admitindo-se, neste caso, o uso de copos descartáveis de papel ou isopor com capacidade aproximada de 50 ml. Deverão ser fornecidas aproximadamente 200 garrafas de água sem gás, com capacidade mínima de 400 ml, 50 garrafas de água com gás, com capacidade mínima de 400 ml, e 250 refrigerantes em lata, com volume aproximado de 350 ml, em sabores variados, contemplando no mínimo opções cola, guaraná, citrus e zero açúcar, de primeira linha, dentro do prazo de validade, de qualidade igual ou superior, observados os padrões usuais de mercado. Pratos de porcelana branca, com diâmetro mínimo de 24 cm, com pratos auxiliares menores na mesma padronização estética. Guardanapos de papel descartáveis, folha dupla (2 camadas), de alta absorção e resistência, na cor branca, sem estampas ou com padrão discreto, medindo no mínimo 30 cm x 30 cm. Copos e taças de vidro transparente, contemplando copos para água e refrigerante com capacidade mínima de 300 ml, taças para vinho e espumante, bem como copos adequados para bebidas destiladas. Talheres e utensílios em aço inoxidável, devidamente higienizados, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, sendo vedado o uso de materiais descartáveis ou de qualidade inferior.</p>				
2	<p>Decoração e ambientação contendo 01 painel decorativo principal com armação em ferro medindo aproximadamente 3m x 2m; 04 tapetes estilo persa; 03 aparadores decorativos; 02 poltronas estilo provençal preto; 02 arranjos florais altos em vasos estilo provençal; 01 arranjo floral baixo para mesa de autoridades, com no mínimo 1 metro de comprimento; 02 estantes decorativas estilo provençal ou rústico; 60 arranjos de mesa em cachepô amadeirado com altura mínima de 15 cm, contendo plantas ornamentais naturais, preferencialmente do tipo kalanchoe ou similares, tais como begônia, mini rosa, crisântemo, gérbera, calandiva ou outras espécies equivalentes, podendo ser utilizadas composições com folhagens e flores, nas cores branco e amarelo, garantindo padrão estético uniforme e boa apresentação; montagem, instalação, desmontagem e retirada de todos os itens decorativos.</p>	Serviços	Empreitada	R\$ 16.500,00	R\$ 16.500,00
3	<p>Prestação de serviços de decoração e ambientação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, compreendendo o fornecimento, transporte, montagem, manutenção durante a realização do evento e desmontagem de toda a estrutura decorativa do Ginásio de Esportes Modesto Tortelli. Os serviços deverão contemplar o rebaixamento de teto em tecido tipo malha/elanca ou microfibras, na cor preta, em formato “tenda de circo”, bem como o fechamento de paredes, estruturas e palco com tecidos nas cores preta e fendi, todos com tratamento antichamas e respectivos laudos técnicos. Deverá ser instalado lustre central decorativo composto por elementos naturais e iluminação quente, além da completa decoração e estruturação do camarim dos intérpretes. A contratação inclui ainda o fornecimento de 72 (setenta e dois) tampões para mesas, bem como a decoração de 77 (setenta e sete) mesas por noite, destinadas ao público, recepção e jurados, contemplando toalhas e arranjos florais específicos conforme a temática de cada noite do festival. Também deverá ser realizado o fornecimento de 430 (quatrocentas e trinta) cadeiras modelo Tiffany transparente/cristal, dotadas de assento estofado, observando-se</p>	Serviços	Empreitada	R\$ 98.873,33	R\$ 98.873,33

	<p>os padrões de conforto e qualidade exigidos. Os serviços abrangerão a decoração superior e frontal do palco, incluindo jardim vertical, iluminação decorativa, floreiras, plantas ornamentais e letreiro "FIMUSI" em letras caixa 3D, bem como a tematização específica para cada noite do evento, com elementos cenográficos compatíveis com as respectivas categorias. Deverá ainda ser implantado espaço destinado à exposição dos troféus, além da decoração do acesso principal interno e externo do ginásio. Integram o objeto a instalação de túneis decorativos, espaços instagramáveis e demais elementos cenográficos, bem como o fornecimento de plantas ornamentais, mobiliário, iluminação decorativa, tecidos e todos os demais materiais necessários à execução integral da ambientação do evento. A contratada será responsável pelo fornecimento de toda a mão de obra, materiais, equipamentos, transporte, instalação, manutenção e desmontagem, garantindo a perfeita execução dos serviços, em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.</p>				
--	---	--	--	--	--

O custo total estimado da contratação é de R\$ 150.373,33 (cento e cinquenta mil, trezentos e setenta e três reais e trinta e três centavos).

9.1. Os valores contratados poderão ser alterados visando à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021; em caso de criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais, bem como superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os custos da contratação;

9.2. Os preços poderão ser reajustados, mediante aplicação de índice oficial, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data-base vinculada à apresentação da proposta;

9.3. Poderá haver repactuação, quando aplicável, mediante solicitação devidamente fundamentada da contratada, desde que demonstrada a variação efetiva dos custos.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do Município de Irani/SC, previstos para o exercício vigente, conforme as seguintes dotações orçamentárias:

Item 01 – Serviço de Buffet (Jantar do Movimento Econômico). Despesa nº 15 – Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Serviços e Inovação;

Item 02 – Decoração (Jantar do Movimento Econômico). Despesa nº 15 – Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Serviços e Inovação;

Item 03 – Decoração (FIMUSI). Despesa nº 108 – Fundo Municipal de Cultura.

As despesas encontram-se compatíveis com a Lei Orçamentária Anual vigente e alinhadas ao planejamento do Município.

11. INDICAÇÃO DO LOCAL DE ENTREGA

Os serviços deverão ser executados nos seguintes locais:

Itens 01 (Buffet) e 02 (Decoração – Jantar do Movimento Econômico): Centro Multiuso, localizado na Rua José Kades, Centro, Irani/SC;

Item 03 (Decoração – FIMUSI): Ginásio Modesto Tortelli, localizado na Rua José Kades, Centro, Irani/SC.

12. DA GARANTIA EXIGIDA

Considerando que o pagamento da presente contratação ocorrerá após a efetiva realização dos eventos, mediante ateste da fiscalização, não será exigida garantia contratual financeira, nos termos do art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

A garantia do fiel cumprimento das obrigações contratuais dar-se-á por meio dos seguintes mecanismos:

I – Pagamento condicionado à execução integral, regular e satisfatória dos serviços, somente após a finalização dos eventos e desmontagem das estruturas;

II – Aplicação de glosas financeiras, proporcionais ou integrais, sobre os valores correspondentes aos serviços não executados, executados parcialmente ou em desconformidade com as especificações contratuais;

III – Desconto integral dos serviços não prestados ou que venham a ser executados diretamente pelo Município para garantir a realização dos eventos;

IV – Responsabilização integral da contratada por eventuais prejuízos causados à Administração ou a terceiros, inclusive custos decorrentes de contratações emergenciais;

V – Aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

A adoção desses mecanismos não afasta a aplicação das sanções administrativas cabíveis, nem exime a contratada das demais responsabilidades legais e contratuais.

13. MATRIZ DE RISCO

A matriz de riscos tem por finalidade estabelecer a alocação objetiva de responsabilidades entre o Município e a contratada, bem como definir mecanismos de mitigação, critérios de glosa e aplicação de sanções, em observância ao art. 22 da Lei nº 14.133/2021, ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato e à proteção do interesse público.

Risco Identificado	Responsável	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação	Consequência
Atraso na montagem do buffet ou da decoração	Contratada	Média	Alto	Planejamento prévio, cronograma e acompanhamento da fiscalização	Glosa, multa e aplicação de penalidades
Falhas na execução do buffet (atraso, falta de reposição ou filas excessivas)	Contratada	Média	Alto	Disponibilização de equipe adequada e estrutura compatível	Glosa e multa
Problemas na qualidade ou	Contratada	Baixa	Alto	Controle sanitário, armazenamento	Glosa e penalidade

Risco Identificado	Responsável	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação	Consequência
conservação dos alimentos				adequado e fiscalização	
Montagem da decoração em desacordo com as especificações do Termo de Referência	Contratada	Baixa	Alto	Conferência prévia, aprovação e fiscalização contínua	Correção imediata, glosa e penalidade
Ausência ou insuficiência de itens decorativos, mobiliários ou estruturas previstas	Contratada	Baixa	Alto	Conferência quantitativa e qualitativa antes do evento	Substituição imediata e glosa
Utilização de materiais inadequados, inseguros ou em desacordo com as especificações	Contratada	Baixa	Alto	Exigência de materiais compatíveis e fiscalização	Correção imediata e penalidade
Não apresentação de laudos técnicos ou utilização de tecidos sem tratamento antichamas	Contratada	Baixa	Alto	Exigência documental prévia e conferência pela fiscalização	Impedimento da montagem, glosa e penalidade
Falhas na iluminação decorativa, estruturas cenográficas ou elementos temáticos do FIMUSI	Contratada	Média	Médio	Testes prévios e manutenção durante o evento	Correção imediata e glosa
Danos ao patrimônio público durante montagem,	Contratada	Baixa	Médio	Acompanhamento da fiscalização e cuidados operacionais	Ressarcimento integral dos danos

Risco Identificado	Responsável	Probabilidade	Impacto	Medidas de Mitigação	Consequência
execução ou desmontagem					
Acidentes decorrentes da instalação inadequada de estruturas decorativas	Contratada	Baixa	Alto	Observância às normas de segurança e correta fixação dos elementos	Responsabilização civil, administrativa e contratual
Condições climáticas adversas que afetem a execução dos serviços	Município / Contratada	Média	Médio	Planejamento prévio e adoção de medidas preventivas	Sem penalidade, salvo culpa da contratada
Interrupção do evento por caso fortuito ou força maior	Município / Contratada	Baixa	Alto	Adoção de medidas emergenciais e readequação operacional	Reavaliação contratual conforme legislação vigente

A ocorrência dos riscos identificados não afasta a aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência, no edital, no contrato e na Lei Federal nº 14.133/2021, observados o contraditório e a ampla defesa.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada ensejará a aplicação das sanções administrativas cabíveis, inclusive decorrentes da não execução ou execução parcial dos serviços de decoração, ambientação, montagem e desmontagem das estruturas do FIMUSI nos termos dos art. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021, garantidos o contraditório e a ampla defesa. As sanções poderão ser aplicadas sem prejuízo das glosas previstas neste Termo de Referência; da responsabilização por danos causados à Administração ou a terceiros e das demais penalidades previstas no edital e no contrato.

15. TERMO DE ACEITE

Declaro, nos termos da Lei nº 14.133/2021, que serei responsável pela fiscalização do contrato decorrente deste processo licitatório, acompanhando, registrando e comunicando todas as ocorrências relacionadas à execução contratual.

Nome Fiscal do Item 01 e Item 02: Siloé Alana Toigo
Matrícula: 6140
Cargo/função: Diretora de Empreendedorismo
Unidade: Secretaria de Indústria Comércio e Serviços
Fone para contato: 49 3432-3208
E-mail para contato: cidadeempreendedora@irani.sc.gov.br

Assinatura do fiscal: _____



Nome Fiscal do Item 01 e Item 02: Leocir Antonio Biazzi
Matrícula: 6141
Cargo/função: Sub Secretário de Indústria e Comércio
Unidade: Secretaria de Indústria Comércio e Serviços
Fone para contato: 49 3432-3210
E-mail para contato: planejamento@irani.sc.gov.br

Assinatura do fiscal: _____

Nome Fiscal do Item 03: Matheus Aurélio de Ávila
Matrícula: 5661
Cargo/função: Diretor de Turismo
Unidade: Secretaria de Cultura, Esportes e Turismo
Fone para contato: (49) 3432-3255
E-mail para contato: imprensa@irani.sc.gov.br

Assinatura do fiscal: _____

Nome Fiscal do Item 03: Luciani Fatima de Oliveira
Matrícula: 009
Cargo/função: Diretora de Cultura
Unidade: Secretaria de Cultura, Esportes e Turismo
Fone para contato: (49) 3432-3255
E-mail para contato: cultura@irani.sc.gov.br

Assinatura do fiscal: _____

Irani/SC, 15 de junho de 2026.

Thiza Ferreira da Silva
Secretária de Indústria Comércio, Serviços e Inovação



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2026

(Processo Administrativo nº 078/2026)

Apêndice do Anexo I - **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – DECORAÇÃO FIMUSI**

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento da contratação pública e tem por finalidade apresentar os estudos necessários para subsidiar a futura contratação de empresa especializada na prestação de serviços de decoração, ambientação e ornamentação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, promovido pela Prefeitura Municipal de Irani/SC.

O presente estudo busca analisar detalhadamente a necessidade da Administração Pública, bem como identificar no mercado a solução mais adequada para atender às demandas do evento, observando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, interesse público e demais normas aplicáveis às contratações públicas, especialmente aquelas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

O XXXVI FIMUSI será realizado nos dias 16, 17, 18 e 19 de setembro de 2026, no Ginásio de Esportes Modesto Tortelli, constituindo-se em um dos principais eventos culturais do Município de Irani/SC, reunindo artistas, intérpretes, jurados, autoridades e público em geral.

Nesse contexto, o estudo técnico preliminar visa demonstrar a necessidade da contratação de empresa especializada para execução dos serviços de decoração e ambientação, considerando a dimensão do evento, a necessidade de estrutura temática diferenciada para cada noite do festival, a segurança dos participantes, a padronização visual dos espaços e a adequada recepção do público.

O estudo contempla a análise das necessidades da Administração, levantamento das soluções existentes no mercado, definição dos requisitos mínimos da contratação, estimativas de quantitativos, avaliação da viabilidade da contratação e demais elementos necessários para assegurar a futura execução do objeto com qualidade, segurança e observância ao interesse público.

Dessa forma, busca-se garantir que a futura contratação atenda adequadamente às necessidades da Secretaria responsável pela organização do evento, assegurando melhores condições para realização do festival e efetivo cumprimento do objeto pretendido.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE



A presente demanda decorre da necessidade de realização dos serviços de decoração, ambientação e ornamentação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, evento tradicional promovido pela Prefeitura Municipal de Irani/SC, que será realizado nos dias 16, 17, 18 e 19 de setembro de 2026, no Ginásio de Esportes Modesto Tortelli.

O festival constitui importante evento cultural do Município, reunindo intérpretes, músicos, jurados, autoridades, visitantes e comunidade em geral, promovendo a valorização da cultura local e regional, incentivo à música, integração comunitária e fortalecimento das atividades culturais desenvolvidas pela Administração Municipal.

Diante da dimensão do evento e da necessidade de proporcionar ambiente adequado, organizado, seguro e visualmente atrativo ao público participante, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para execução dos serviços de decoração e ambientação temática dos espaços utilizados durante a realização do festival.

A necessidade contempla a ornamentação completa do espaço do evento, incluindo rebaixamento de teto, fechamento em tecidos, iluminação decorativa, ornamentação do palco, ambientação dos acessos, decoração de mesas, arranjos florais, espaços temáticos, camarins, painéis decorativos e demais estruturas ornamentais necessárias para atender à identidade visual do festival.

Considerando que cada noite do evento possui categoria temática distinta, há necessidade de composição decorativa específica e personalizada para cada apresentação, visando garantir harmonia visual, valorização artística e melhor experiência ao público e participantes.

Além da questão estética, a contratação também se justifica pela necessidade de utilização de materiais adequados e seguros, especialmente tecidos antichamas e estruturas decorativas compatíveis com eventos realizados em ambientes fechados e com grande circulação de pessoas.

A Administração Municipal não dispõe de estrutura própria, materiais, equipamentos especializados ou equipe técnica suficiente para execução integral dos serviços necessários, tornando indispensável a contratação de empresa especializada para atendimento da demanda.

Assim, a presente contratação busca atender às necessidades da organização do XXXVI FIMUSI, assegurando adequada estruturação visual do evento, valorização cultural do Município e melhores condições de recepção e conforto ao público participante.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL



A presente está prevista no plano de contratação anual do município, bem como encontrasse prevista na Lei Orçamentária do Exercício anual de Irani/SC, link para consulta <https://irani.sc.gov.br/planode-contratacoes-anual-pca/>, o qual embora ainda não encontra-se publicado será em tempo atualizado no portal, podendo, caso necessário para conferência, os interessados solicitarem cópia ao município até sua devida publicação.

2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para atendimento da necessidade da Administração Municipal, a futura contratação deverá observar os requisitos mínimos necessários à adequada execução dos serviços de decoração, ambientação e ornamentação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani.

A empresa a ser contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com o objeto, demonstrando experiência na realização de serviços semelhantes, especialmente em eventos de médio e grande porte, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

Os serviços deverão ser executados por equipe qualificada e em quantidade suficiente para garantir a montagem, manutenção durante o evento e desmontagem da estrutura decorativa dentro dos prazos estabelecidos pela Administração Municipal.

A contratada deverá fornecer todos os materiais, equipamentos, estruturas, ferramentas, transporte e mão de obra necessários para execução integral do objeto, incluindo montagem, manutenção e desmontagem dos itens decorativos.

Todos os materiais utilizados deverão estar em perfeito estado de conservação, limpeza e funcionamento, observando padrões mínimos de qualidade, segurança e acabamento compatíveis com a dimensão e importância do evento.

Os tecidos utilizados na decoração deverão obrigatoriamente possuir tratamento antichamas, acompanhados de Laudo Técnico ou certificado emitido por órgão competente, considerando que o evento será realizado em ambiente fechado e com grande circulação de pessoas.

A contratação deverá contemplar decoração temática diferenciada para cada noite do festival, observando as especificações visuais, ornamentais e temáticas definidas pela Comissão Organizadora do evento.

A empresa contratada deverá responsabilizar-se integralmente:

- pela montagem e desmontagem das estruturas;
- pelo transporte dos materiais;

- pela correta instalação dos elementos decorativos;
- pela manutenção dos itens durante os dias de realização do evento;
- e por eventuais danos causados ao patrimônio público ou a terceiros.

A execução dos serviços deverá observar as normas de segurança aplicáveis, especialmente quanto à fixação de estruturas suspensas, instalações elétricas decorativas e utilização de materiais em ambientes fechados.

Poderá ser realizada visita técnica pelas empresas interessadas, mediante agendamento prévio junto à Administração Municipal, para conhecimento do espaço físico e das condições de execução dos serviços.

A futura contratação deverá ainda observar os princípios da economicidade, eficiência, interesse público e melhor aproveitamento dos recursos públicos, buscando solução adequada para atendimento das necessidades do Município.

Dessa forma, os requisitos estabelecidos visam garantir que a contratação atenda satisfatoriamente às necessidades da Administração Municipal, assegurando qualidade, segurança, funcionalidade e adequada execução dos serviços durante a realização do XXXVI FIMUSI.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O serviço a ser contrato, se refere a:

Prestação de serviços de decoração, ambientação e ornamentação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, promovido pela Prefeitura Municipal de Irani/SC.

LOTE	DESCRIÇÃO	Unidade medida	de	Quant.
3	<p>REBAIXAMENTO DE TETO, FECHAMENTO DE PAREDES E LUSTRES</p> <p>1.1 Rebaixamento de teto:</p> <p>Execução de rebaixamento de teto para toda a quadra e arquibancadas do Ginásio de Esportes Modesto Tortelli, utilizando tecido tipo malha/elanca ou microfibr, na cor preta, em formato “tenda de circo”.</p>	Serviço		1

O rebaixamento deverá:

- possuir altura superior a 8 metros na área frontal do palco, considerando os equipamentos da banda;
- ser instalado do centro em direção às laterais;
- conter abertura circular central com aproximadamente 1 metro de diâmetro para fixação de lustre decorativo.

1.2 Lustre central

Deverá ser confeccionado de acordo com a temática do evento, contendo:

- estrutura em grade de madeira com palha;
- folhagens verdes de tamanhos variados;
- pendentes estilo lustre em rattan, com iluminação quente;
- composição com no mínimo 6 lustres em tamanhos grandes, médios e pequenos;
- medidas mínimas proporcionais ao espaço, considerando aproximadamente 3m x 3m e altura pendente mínima de 3 metros.

1.3 Fechamento de paredes e estruturas:

Todas as paredes internas do ginásio, bem como postes de sustentação das arquibancadas, deverão receber fechamento em tecido tipo malha/elanca ou microfibras plissada estilo cortina, **na cor fendi**, abrangendo:

- laterais da quadra (aproximadamente 12/20m);
- parede principal do palco (aproximadamente 12/40m);
- parte superior da copa (aproximadamente 6/20m);

O fechamento interno do palco deverá contemplar fundo e laterais, integralmente em tecido preto, sem espaços abertos ou vazados.

Na parede lateral principal do palco deverão ser instalados:

- 8 lustres pendentes estilo rattan;
- dimensões aproximadas de 3m x 3m;
- instalação em alturas alternadas.

Todos os **tecidos utilizados** deverão:

- possuir tratamento antichamas;
- apresentar Laudo Técnico;
- estar limpos e em perfeito estado de conservação;
- não possuir rasgos, remendos ou avarias.

1.4 Medidas aproximadas do espaço

- Quadra: 40m x 20m;
- Pé-direito aproximado: 12 metros;
- Camarim: aproximadamente 20m².

2. CAMARIM DOS INTÉRPRETES

O camarim, localizado ao lado do palco, deverá possuir:

- fechamento completo em tecido da cor fendi e detalhes em preto;
- 01 espelho grande;
- 5 pufes;
- 1 sofá para até 3 lugares;
- Tapetes estilo sisal;
- 02 aparadores em madeira, sendo:
 - um para TV de retorno;
 - um para água e alimentos.

3. TAMPÕES PARA MESAS

Fornecimento de:

- 72 tampões em madeirite;
- diâmetro de 1,20 metro;
- em bom estado de conservação.

4. DECORAÇÃO DAS MESAS

Serão decoradas 77 mesas por noite, sendo:

- 70 mesas para público;
- 02 mesas para recepção;
- 05 mesas para jurados.

As mesas serão fornecidas pela Prefeitura Municipal de Irani.

Também serão fornecidos:

- 05 tampões menores destinados às mesas dos jurados.

Os demais materiais necessários serão de responsabilidade da contratada.

4.1 Toalhas e arranjos

Contratação de:

- 308 toalhas;
- 308 arranjos de mesa.

1ª Noite – Categoria Infantil e Gospel

Toalhas:

Tecido brocado nas cores rose envelhecido e branco brilho, intercaladas.

Arranjos:

- 77 unidades;

- cachepô de madeira estilo demolição;
- ramalhete floral com no mínimo 30 flores coloridas e folhagens.

2ª Noite – Categoria Juvenil e Popular Internacional

Toalhas:

Tecido brocado nas cores marsala e pérola.

Arranjos:

- 77 unidades;
- tubo acrílico transparente com mínimo de 15 cm;
- folhagens verdes;
- mosquitinho;
- 02 gérberas nas cores branca e vermelha.

3ª Noite – Categoria Sertaneja

Toalhas:

Tecido brocado nas cores fendi/palha e verde musgo.

Arranjos:

- 77 unidades;
- mini cesto em vime com mínimo de 15 cm;
- vaso com mini margaridas coloridas.

4ª Noite – Final

Toalhas:

Tecido brocado nas cores preto e damasco cinza.

Arranjos:

- 77 unidades;
- composição floral com treliça;
- mínimo de 02 botões florais;
- folhagens verdes tipo junco e aspargo;
- galhos de vime;

	<ul style="list-style-type: none"> • cachepô de madeira branco. <p>Observações gerais</p> <ul style="list-style-type: none"> • As toalhas e arranjos serão utilizados nas mesas do público, jurados e recepção; • As toalhas poderão possuir estampas florais ou listradas, desde que confeccionadas em tecido brocado/jacquard e respeitando as cores solicitadas; • A empresa vencedora deverá apresentar amostras dos tecidos, arranjos e elementos decorativos para aprovação da Comissão Organizadora. 		
	<p>5. CADEIRAS</p> <p>Fornecimento de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 430 cadeiras em acrílico transparente/cristal modelo Tiffany; • assento estofado tipo almofada em couro branco; • sem encostos laterais; • capacidade mínima de 120 kg. 		
	<p>6. DECORAÇÃO DA FRENTE DO PALCO</p> <p>6.1 Parte superior do palco</p> <p>O palco deverá possuir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fechamento em tecido preto; • plantas ornamentais como samambaias e costela-de-adão; • arranjos florais com dracenas, cordelines e folhagens verdes; • floreiras, vasos em rattan e cestos de palha; 		

- letreiro “FIMUSI” em letras caixa 3D;
- iluminação quente tipo lâmpada bolinha;
- letras separadas;
- altura mínima de 60 cm.

6.2 Parte frontal inferior do palco

Deverá conter:

- estrutura em grades de madeira tipo treliça;
- medidas aproximadas de 9 metros de comprimento por 3 metros de altura;
- jardim vertical com:
 - folhas permanentes verdes;
 - bromélias;
 - orquídeas;
 - galhos de pessegueiro;
 - flores tropicais coloridas.

Nas extremidades:

- palmeiras phoenix com mínimo de 1,5 metros;
- 06 gaiolas decorativas brancas em tamanhos variados;
- maior unidade com mínimo de 80 cm.

O piso frontal deverá possuir:

- plataforma de LED estilo “Pista Paris”;
- iluminação quente;
- medidas aproximadas de 11m x 3m.

Complementação com:

- buxinhos;
- moréias;
- samambaias;
- galhos decorativos;
- bolas de vime;

- flores compatíveis com os arranjos das mesas de cada noite.

6.3 Tematização por noite

1ª Noite

Elementos:

- borboletas gigantes;
- mariposas decorativas em tecido ou LED 3D.

2ª Noite

Elementos:

- flores luminosas artesanais em juta;
- modelo peônia;
- mínimo de 10 pétalas;
- conjunto de 02 unidades;
- altura máxima de 3 metros.

3ª Noite

Elementos temáticos sertanejos:

- rodas de carroça;
- caixotes;
- pelegos;
- chapéus;
- feno;
- gaita;
- violão;
- tarros de alumínio.

4ª Noite

Substituição da temática anterior por:

- flores coloridas;
- muro inglês floral;

	<ul style="list-style-type: none"> • iluminação quente em LED; • arranjos florais compatíveis com as mesas. 		
	<p>7. ESPAÇO PARA TROFÉUS</p> <p>Disponibilização de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tapete estilo sisal; • mesa ripada móvel; • fundo ripado atrás da mesa com altura máxima de 2m contendo elementos como flores e luzes quentes; • iluminação decorativa; • arranjos compatíveis com cada noite; • espaço adequado para exposição dos troféus. 		
	<p>8. ACESSO PRINCIPAL</p> <p>8.1 Área externa</p> <p>O acesso principal deverá conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tecidos decorativos no toldo; • flores; • plantas ornamentais; • varal de luzes. <p>8.2 Área interna</p> <p>Toda a parte interna deverá receber fechamento em tecido preto.</p> <p>Em frente à porta principal deverá ser instalado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • painel em tecido estilo cortina; • iluminação decorativa; 		

- logomarca oficial do FIMUSI em placa de acrílico transparente com LED quente;
- tamanho aproximado de 1,20 metro;
- aparador com arranjo floral compatível com a decoração do palco.

8.3 Espaço 1 – Acesso às arquibancadas

Deverá conter:

- túnel infinito com fechamento em tecido preto;
- espaço de descanso com:
 - sofá Chesterfield;
 - 02 pufes em couro marrom;
 - arranjos florais em vasos de rattan;
 - guitarra em acrílico com LED neon laranja;
 - altura aproximada de 2,80 metros.
 - espelho grande com moldura em madeira
- logomarca oficial do FIMUSI em placa de acrílico transparente com LED quente proporcional a 80cm;

8.4 Espaço 2 – Acesso às mesas

Deverá conter:

- túnel infinito com fechamento em preto;
- espaço de descanso com:
 - tapetes em sisal;
 - sofá Chesterfield;
 - árvore decorativa de até 2 metros;
 - folhagens em tons terrosos;
 - lustres pendentes em rattan;
 - vasos decorativos;
 - mix de plantas altas e baixas;
 - cachepôs em madeira ou rattan;
 - móveis e adereços compatíveis com o tema de cada noite;

	<ul style="list-style-type: none"> ○ espelho grande com moldura em madeira. • logomarca oficial do FIMUSI em placa de acrílico transparente com LED quente proporcional a 80cm; <p>Também deverá ser instalado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • túnel de acesso da quadra às mesas; • largura mínima de 2 metros; • iluminação com refletores; • decoração temática; • mínimo de 10 plantas ornamentais de portes variados em cachepôs proporcionais. 		
--	---	--	--

As quantidades acima indicadas, foram definidas com base em contratações anteriores.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Por se tratar de serviços com características exclusivas e levando em conta as expressividades da cultura local conforme descritivo elaborado pela Comissão Central Organizadora e para atender a demanda do formato do nosso festival, os orçamentos foram buscados preferencialmente juntos aos fornecedores do município e região, e quando possível a busca no PNCP por contratação similar. RUA EILIRIO DE GREGORI, 207 – CEP: 89680-000 – IRANI – SC. FONE/FAX: (49) 3432-3200 – licitacao@irani.sc.gov.br – CNPJ: 82.939.455/0001-31 VISITE IRANI – O BERÇO DO CONTESTADO 53/74 Ressaltando que na construção do valor de referência foram desconsiderados os orçamentos com valores, considerados extremos ou muito discrepantes da maioria.

Decoração XXXVI Fimusi:

Empresa: Degradée Eventos, R\$ 107.820,00

Empresa: Clarisse Gelinski Ricci Decorações, R\$ 98.800,00

Empresa: Ivanete Todescatt Bitencourt, R\$ 90.000,00

Média: R\$ 98.873,33

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Após levantamento junto aos fornecedores para itens que serão contratados, chegou-se a seguinte estimativa de preços:

LOTE	Descrição	Quant.	Preço Unit. Máximo	Preço Máximo (R\$)	Total
------	-----------	--------	--------------------	--------------------	-------

03	decoreção, ambientação e ornamentação do XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani	01	98.873,33	98.873,33
VALOR TOTAL ESTIMADO: 98.873,33				

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução que melhor atende às necessidades da Administração, bem como a que proporciona maiores ganhos sob os aspectos da economicidade e do interesse público, é a contratação mediante a realização de Pregão Eletrônico, possibilitando ampla concorrência entre os futuros fornecedores.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Optou-se pelo parcelamento da contratação em lotes distintos, contemplando os serviços de buffet, decoração e ambientação, em razão da natureza técnica e da especificidade de cada objeto, os quais demandam fornecedores especializados e com capacidades operacionais distintas.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com esta contratação, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- Garantir a adequada ambientação e ornamentação dos espaços destinados à realização do FIMUSI, proporcionando identidade visual compatível com a relevância cultural e institucional do evento;
- Valorizar a experiência do público participante, por meio de uma decoração atrativa, organizada e harmoniosa, contribuindo para maior conforto, acolhimento e interação dos visitantes;
- Fortalecer a divulgação e a imagem institucional do evento e da Administração Pública, promovendo maior visibilidade cultural, turística e social do município;
- Assegurar padronização estética e qualidade na execução dos serviços de decoração, observando critérios de eficiência, segurança e funcionalidade dos ambientes;
- Possibilitar melhor organização dos espaços para apresentações, recepção de autoridades, artistas e público em geral, favorecendo o adequado desenvolvimento das atividades programadas;
- Estimular o interesse e a participação da comunidade nas atividades culturais promovidas durante o evento, ampliando o alcance social e cultural do FIMUSI;
- Obter a execução dos serviços com economicidade e eficiência, mediante contratação por procedimento licitatório competitivo, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

O instrumento contratual, para sua elaboração, seguirá as exigências e cláusulas necessárias, conforme, o que estabelecer a Lei Federal nº 14.133/21 e demais decretos municipais, pertinentes.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há previsão de impacto ambiental resultante desta contratação. Todavia, caberá a futura contratada ações a serem adotadas como boas práticas na prestação dos serviços a serem desempenhados por intermédio de seus profissionais:

- a) Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;
- b) Utilizar equipamentos e materiais de menor impacto ambiental;
- c) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
- d) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados no fornecimento do objeto;
- e) Observar, durante a vigência do contrato, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de: Normas de segurança do trabalho; Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;
- f) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional e orçamentário, considerando a necessidade de adequada decoração e ambientação dos espaços destinados ao FIMUSI.

Há no mercado empresas aptas à execução dos serviços pretendidos, sendo o Pregão Eletrônico a modalidade mais adequada, por possibilitar ampla concorrência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Irani/SC, 02 de Junho de 2026.

MATHEUS AURÉLIO DE ÁVILA
Secretário Adjunto de Cultura, Esportes e Turismo.
Responsável pela Elaboração



Apêndice do Anexo II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – JANTAR ECONOMICO

1. INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade subsidiar a futura contratação dos serviços necessários para a realização do Jantar do Movimento Econômico 2026 do Município de Irani/SC, contemplando buffet e decoração de forma a garantir o adequado planejamento da contratação, a definição da melhor solução para atendimento da demanda e a observância dos princípios da economicidade, eficiência, competitividade e vantajosidade para a Administração Pública, considerando a relevância do evento no calendário institucional do município e a necessidade de assegurar sua execução com qualidade, organização e adequada estrutura operacional.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade viabilizar a realização do Jantar do Movimento Econômico do Município de Irani/SC, evento tradicional promovido pela Administração Municipal com o objetivo de reconhecer, valorizar e homenagear empresas, produtores rurais, prestadores de serviços, indústrias, comerciantes e demais contribuintes que se destacam na geração de movimento econômico e no fortalecimento do desenvolvimento local.

O evento possui relevante caráter institucional, social e econômico, constituindo importante instrumento de aproximação entre o Poder Público e o setor produtivo, além de incentivar o empreendedorismo, fomentar investimentos e fortalecer o relacionamento entre a administração municipal e os agentes responsáveis pelo crescimento econômico do município.

Para a adequada execução do evento, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet completo para aproximadamente 250 convidados, contemplando jantar com cardápio compatível com a natureza institucional e regional do evento, bem como estrutura operacional adequada para atendimento, reposição, utensílios, garçons e demais serviços correlatos.

Além disso, mostra-se indispensável a contratação de serviços de decoração temática e institucional do ambiente, visando proporcionar organização visual, ambientação adequada, valorização do espaço e melhor recepção dos convidados, incluindo ornamentação da entrada principal, mesas, espaço de premiação e mesa de autoridades.

A não realização do evento ou sua execução inadequada compromete a política pública de valorização do movimento econômico local.

Diante disso, a contratação será realizada de forma parcelada em lotes distintos, visando ampliar a competitividade, garantir maior eficiência na execução contratual e possibilitar a participação de fornecedores especializados em cada segmento, observando os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade para a Administração Pública.

2.1. Serviço Completo de Buffet

Prestação de serviço de buffet completo aquecido e decorado, compatível com o padrão estético do evento, para atendimento de aproximadamente 250 convidados, contemplando jantar com

entrada, pratos principais, acompanhamentos, saladas, sobremesas e bebidas. Entrada composta por aproximadamente 60 tábuas de frios, sendo uma por mesa dos convidados, contendo no mínimo 250 g de salame fatiado, 250 g de queijo colonial, 250 g de queijo provolone, 150 g de pepino em conserva em rodela, 150 g de azeitonas, 150 g de torradas, 200 g de patê e 300 g de uva de mesa fresca por unidade.

Buffet principal contemplando saladas variadas, incluindo mix de folhas verdes com no mínimo quatro tipos de folhas, tomate com e sem cebola, cenoura e repolho ralados crus, salada de legumes cozidos, maionese de batata, salpicão de frango, frutas in natura, como abacaxi em cubos, melancia em fatias ou cubos grandes, melão (amarelo ou cantaloupe), mamão (formosa ou papaia), manga em cubos e uva de mesa inteira, além de dois tipos de molhos para salada, como vinagrete, mostarda e mel, caesar, rosé ou iogurte com ervas, bem como temperos para saladas, incluindo vinagre de vinho, vinagre balsâmico, óleo de girassol, azeite e sal.

Churrasco tradicional com carnes de frango (coxa e sobrecoxa), suíno (costela suína) e bovino, com cortes de maminha, fraldinha, alcatra, filé e corte especial de costela. Deverá ser garantido fornecimento mínimo de carnes proporcional ao número de convidados, compatível com eventos do mesmo porte. As carnes deverão ser servidas quentes, devidamente assadas e preparadas no ponto adequado de cada tipo de corte, preservando maciez, suculência e qualidade para consumo. Os cortes deverão ser fracionados em tamanhos compatíveis para assar e servir, de forma a dispensar cortes adicionais por garçons ou convidados e garantir maior agilidade e fluidez no atendimento do buffet.

Deverão ser servidos no mínimo dois tipos de massas, sendo uma com molho branco/queijo e outra com molho vermelho/bolonhesa, admitindo-se opções como macarrão furado, espaguete à carbonara, canelone, lasanha, tortéi ou capelete. No mínimo um tipo de risoto cremoso, admitindo-se sabores como queijo, tomate seco, funghi, parmesão, pesto ou bacon. De seis a oito acompanhamentos, incluindo arroz branco, arroz à grega, mandioca com bacon, legumes refogados ou gratinados, batata sauté, frita ou assada, polenta frita, farofa tradicional, pães, cuca simples e recheada.

Dispostas em uma mesa exclusiva, devidamente decorada e padronizada conforme a identidade visual do evento, serão servidos sete tipos de sobremesas, incluindo gelatina, sagu com creme, pudim de leite condensado, frutas em calda, sobremesas sabor chocolate, como mousse, torta de bombom ou torta de bolacha, bem como sobremesas tradicionais, como pavê, chico balanceado e torta de bolacha tradicional. A mesa de sobremesas deverá contemplar ainda café preto sem açúcar, com disponibilização de açúcar e adoçante, admitindo-se, neste caso, o uso de copos descartáveis de papel ou isopor, com capacidade aproximada de 50 ml.

Deverão ser fornecidas aproximadamente 200 garrafas de água sem gás, com capacidade mínima de 400 ml, 50 garrafas de água com gás, com capacidade mínima de 400 ml, e 250 refrigerantes em lata, com volume aproximado de 350 ml, em sabores variados, contemplando no mínimo opções cola, guaraná, citrus e zero açúcar, de primeira linha, dentro do prazo de validade, fabricados pelos Grupos Coca-Cola e Ambev.

Os pratos utilizados no jantar deverão ser de porcelana branca, com diâmetro mínimo de 24 cm, admitindo-se pratos auxiliares menores, desde que mantida a mesma padronização estética.

Copos e taças deverão ser de vidro transparente, contemplando copos para água e refrigerante com capacidade mínima de 300 ml, taças para vinho e espumante, bem como copos adequados para bebidas destiladas.

Os talheres e utensílios utilizados no serviço, incluindo facas, garfos, colheres, pegadores e espetos, deverão ser confeccionados em aço inoxidável, devidamente higienizados e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, sendo vedada a utilização de materiais descartáveis, salvo nas hipóteses expressamente autorizadas neste edital, bem como de utensílios de qualidade inferior, danificados, com sinais de desgaste, oxidação ou deformação.

Os guardanapos deverão ser de papel descartável, folha dupla (2 camadas), de alta absorção e resistência, na cor branca, sem estampas ou com padrão discreto, medindo no mínimo 30 cm x 30 cm.

O buffet deverá ser mantido aquecido, garantindo temperatura mínima de 60°C para os alimentos quentes, devidamente organizado para garantir fluidez no atendimento e compatível com a ambientação do evento. A estrutura do buffet deverá ser forrada e acabada com tecido na cor preta, de acabamento fosco (não brilhoso), em harmonia com a decoração do ambiente, que seguirá padrão estético nas cores preto e dourado, garantindo uniformidade visual e adequada apresentação institucional.

O serviço deverá incluir reposição contínua dos alimentos durante todo o período do evento, com buffet estruturado contendo no mínimo quatro linhas de atendimento simultâneas, equipe completa de cozinha e atendimento, no mínimo 15 garçons uniformizados para atendimento das mesas, fornecimento de todos os utensílios necessários, bem como execução de limpeza durante e após o evento, garantindo padrão adequado de qualidade dos insumos e da prestação do serviço, devendo o buffet estar completamente montado e apto para início no horário definido pela Administração.

A disposição para servir os alimentos no buffet é fundamental para o bom andamento do serviço, sendo assim a empresa vencedora deverá alinhar com a Administração Municipal, com antecedência mínima de 07 (sete) dias do evento, a disposição do buffet, das carnes, das sobremesas e das linhas de atendimento no local do jantar, podendo a Administração solicitar ajustes para melhor organização, funcionalidade e fluidez do serviço.

2.2. Decoração do Jantar do Movimento Econômico

Prestação de serviço de decoração e ambientação completa para o Jantar do Movimento Econômico 2026, a ser realizado no Centro Multiuso do Município de Irani/SC, contemplando o fornecimento, transporte, montagem, instalação, manutenção durante o evento e posterior desmontagem e retirada de todos os itens decorativos.

A decoração deverá abranger a entrada principal do evento, com painel estruturado em armação metálica medindo aproximadamente 3 metros de largura por 2 metros de altura, revestido com tecido brocado preto, acompanhado de tapetes estilo persa, aparador e poltronas estilo provençal na cor preta, além de arranjos florais altos em vasos decorativos contendo folhagens verdes, como costela de Adão, complementadas com mosquitinhos e flores como lírios ou orquídeas brancas.

A mesa de autoridades deverá conter arranjo floral baixo com no mínimo um metro de comprimento, elaborado com folhagens verdes e flores em padrão semelhante ao da entrada. O espaço destinado à premiação deverá ser ambientado com tapetes estilo persa, estantes decorativas e aparadores em estilo provençal ou rústico, garantindo organização e valorização visual do local.

As mesas dos convidados deverão ser decoradas com aproximadamente 60 arranjos de mesa em cachepô amadeirado com altura mínima de 15 cm, contendo plantas ornamentais naturais, preferencialmente do tipo kalanchoe ou similares, tais como begônia, mini rosa, crisântemo, gérbera, calandiva ou outras espécies equivalentes, podendo ser utilizadas composições com folhagens e flores, nas cores branco e amarelo, garantindo padrão estético uniforme e boa apresentação.

A decoração deverá estar completamente montada e finalizada até as 15h do dia da realização do evento, devendo a contratada garantir a estabilidade, segurança e adequada apresentação dos itens durante toda a execução, bem como a retirada integral dos materiais ao término do evento.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente está prevista no plano de contratação anual do município, bem como encontra-se prevista na Lei Orçamentária do Exercício anual de Irani/SC, link para consulta <https://irani.sc.gov.br/plano-de-contratacoes-anual-pca/>

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES - OBJETO PRETENDIDO

A estimativa de quantidades foi definida com base no histórico de edições anteriores do evento e na capacidade do local, considerando a realização do Jantar do Movimento Econômico 2026 para aproximadamente 250 convidados.

A contratação será estruturada em lotes distintos, conforme segue:

Lote	Serviços	Qdt.	Unid. Med.
1	Prestação de serviço de buffet completo aquecido e decorado, compatível com o padrão estético do evento, para atendimento de aproximadamente 250 convidados, contemplando jantar com entrada, pratos principais, acompanhamentos, saladas, sobremesas e bebidas. Entrada composta por aproximadamente 60 tábuas de frios, sendo uma por mesa dos convidados, contendo no mínimo 250 g de salame fatiado, 250 g de queijo colonial, 250 g de queijo provolone, 150 g de pepino em conserva em rodela, 150 g de azeitonas, 150 g de torradas, 200 g de patê e 300 g de uva de mesa fresca por unidade. Buffet principal contemplando saladas variadas, incluindo mix de folhas verdes com no mínimo quatro tipos de folhas, tomate com e sem cebola, cenoura e repolho ralados crus, salada de legumes cozidos, maionese de batata, salpicão de frango, frutas in natura, como abacaxi em cubos, melancia em fatias ou cubos grandes, melão	250	jantar

<p>(amarelo ou cantaloupe), mamão (formosa ou papaia), manga em cubos e uva de mesa inteira, além de dois tipos de molhos para salada, como vinagrete, mostarda e mel, caesar, rosé ou iogurte com ervas, bem como temperos para saladas, incluindo vinagre de vinho, vinagre balsâmico, óleo de girassol, azeite e sal. Churrasco tradicional com carnes de frango (coxa e sobrecoxa), suíno (costela suína) e bovino, com cortes de maminha, fraldinha, alcatra, filé e corte especial de costela. Dois tipos de massas, sendo uma com molho branco/queijo e outra com molho vermelho/bolonhesa, admitindo-se opções como macarrão furado, espaguete à carbonara, canelone, lasanha, tortéi ou capelete. No mínimo um tipo de risoto cremoso, admitindo-se sabores como queijo, tomate seco, funghi, parmesão, pesto ou bacon. De seis a oito acompanhamentos, incluindo arroz branco, arroz à grega, mandioca com bacon, legumes refogados ou gratinados, batata sauté, frita ou assada, polenta frita, farofa tradicional, pães, cuca simples e recheada. Sete tipos de sobremesas, incluindo gelatina, sagu com creme, pudim de leite condensado, frutas em calda, sobremesa sabor chocolate, como mousse, torta de bombom ou torta de bolacha, bem como sobremesas tradicionais, como pavê, chico balanceado ou torta de bolacha tradicional. A mesa de sobremesas deverá contemplar ainda café preto sem açúcar, com disponibilização de açúcar e adoçante, admitindo-se, neste caso, o uso de copos descartáveis de papel ou isopor com capacidade aproximada de 50 ml. Deverão ser fornecidas aproximadamente 200 garrafas de água sem gás, com capacidade mínima de 400 ml, 50 garrafas de água com gás, com capacidade mínima de 400 ml, e 250 refrigerantes em lata, com volume aproximado de 350 ml, em sabores variados, contemplando no mínimo opções cola, guaraná, citrus e zero açúcar, de primeira linha, dentro do prazo de validade, fabricados pelos Grupos Coca-Cola e Ambev. Pratos de porcelana branca, com diâmetro mínimo de 24 cm, com pratos auxiliares menores na mesma padronização estética. Guardanapos de papel descartáveis, folha dupla (2 camadas), de alta absorção e resistência, na cor branca, sem estampas ou com padrão discreto, medindo no mínimo 30 cm x 30 cm. Copos e taças de vidro transparente, contemplando copos para água e refrigerante com capacidade mínima de 300 ml, taças para vinho e espumante, bem como copos adequados para bebidas destiladas. Talheres e utensílios em aço inoxidável, devidamente higienizados, em conformidade</p>		
--	--	--

	com as normas sanitárias vigentes, sendo vedado o uso de materiais descartáveis ou de qualidade inferior.		
2	Decoração e ambientação contendo 01 painel decorativo principal com armação em ferro medindo aproximadamente 3m x 2m; 04 tapetes estilo persa; 03 aparadores decorativos; 02 poltronas estilo provençal preto; 02 arranjos florais altos em vasos estilo provençal; 01 arranjo floral baixo para mesa de autoridades, com no mínimo 1 metro de comprimento; 02 estantes decorativas estilo provençal ou rústico; 60 arranjos de mesa em cachepô amadeirado com altura mínima de 15 cm, contendo plantas ornamentais naturais, preferencialmente do tipo kalanchoe ou similares, tais como begônia, mini rosa, crisântemo, gérbera, calandiva ou outras espécies equivalentes, podendo ser utilizadas composições com folhagens e flores, nas cores branco e amarelo, garantindo padrão estético uniforme e boa apresentação; montagem, instalação, desmontagem e retirada de todos os itens decorativos.	Empreitada	Serviço

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO - SOLUÇÕES EXISTENTES

Para atendimento da demanda, foi realizado levantamento de mercado visando identificar as soluções disponíveis para a realização do Jantar do Movimento Econômico 2026, contemplando os serviços de buffet e decoração.

Verificou-se que a solução mais adequada consiste na contratação de empresas especializadas, por meio de lotes distintos, permitindo maior competitividade, ampliação da participação de fornecedores e melhor execução contratual, considerando a especificidade técnica de cada serviço.

No que se refere ao serviço de buffet, constatou-se a existência de contratações similares em diversos municípios da região e também no histórico do próprio Município de Irani, especialmente para eventos institucionais, jantares comemorativos e solenidades de premiação, com fornecimento de refeições completas, estrutura de buffet, utensílios, garçons, reposição contínua e atendimento operacional. Foram utilizadas como referência contratações anteriores do próprio município, consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e processos licitatórios de municípios vizinhos, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que determina que o valor estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados no mercado e pode ser aferido por meio de contratações similares realizadas pela Administração Pública.

Quanto à decoração e ambientação, observou-se que a prática mais vantajosa é a contratação de empresa especializada responsável pelo fornecimento integral dos itens decorativos, transporte, montagem, instalação, desmontagem e retirada, evitando aquisições isoladas de materiais e reduzindo custos operacionais e riscos de execução.

A alternativa de execução direta pela Administração mostrou-se inviável, considerando a inexistência de estrutura própria suficiente, ausência de equipe técnica especializada,

indisponibilidade de equipamentos adequados e a necessidade de garantir padrão de qualidade compatível com a relevância do evento.

6. ESTIMATIVA DE PREÇO NA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços para a presente contratação foi elaborada com base em pesquisa de mercado, mediante consulta a contratações similares realizadas pelo próprio Município de Irani e por municípios da região, além da análise de processos licitatórios disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Para o **Lote 1** – Buffet Completo, foram considerados eventos institucionais de porte semelhante, especialmente jantares comemorativos e solenidades oficiais com fornecimento de jantar completo, incluindo carnes assadas, buffet estruturado, utensílios, garçons, sobremesas, frutas, reposição contínua e atendimento operacional, resultando em valor médio estimado entre R\$ 110,00 e R\$ 120,00 por pessoa. Considerando a estimativa de 250 convidados e o padrão de qualidade exigido para o evento, o valor estimado para o lote é de aproximadamente R\$ 30.000,00 a R\$ 32.000,00.

Para o **Lote 02** – Decoração e Ambientação, foram considerados serviços compatíveis com a ornamentação de eventos institucionais de médio porte, abrangendo ambientação da entrada principal, mesa de autoridades, espaço de premiação e arranjos florais para as mesas dos convidados, incluindo fornecimento dos itens decorativos, transporte, montagem, instalação e retirada. A partir da análise de mercado, de contratações similares e do histórico recente do próprio Município, verifica-se que o valor estimado para a execução do serviço situa-se na faixa de R\$ 15.000,00 a R\$ 18.000,00, compatível com o porte do evento, a quantidade de itens previstos e o padrão de qualidade exigido.

Dessa forma, a estimativa global da contratação situa-se entre R\$ 45.000,00 e R\$ 50.000,00, considerando os dois lotes previstos, observando-se a compatibilidade com os valores praticados no mercado, a complexidade da execução e a necessidade de garantir adequada qualidade dos serviços prestados. Ressalta-se que os valores estimados refletem a natureza completa da contratação, não sendo comparáveis a serviços simplificados, assegurando a economicidade, viabilidade da contratação e atendimento ao interesse público.

Lote 01	Unid.	Local	Valor	Fonte
Buffet com serviços de fornecimento de guardanapos, talheres, pratos, copos e serviço de garçom. Cardápio para almoço e/ou jantar: Arroz: branco e a grega; Saladas: maionese, salpicão, alface com tomate seco, repolho com azeite, gengibre e shoyo. Massa e acompanhamento: batata sauté, farofa e ravioli. Carnes: porco a paraguaia, fraldinha assada, costela no bafo, frango assado e lingüicinha assada. Sobremesa: 3 tipos	Refeição	Luis Eduardo Magalhães /BA	R\$ 130,00	chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglefindmkaj/https://camara.lem.mtransparente.com.br/admin/dadta/LICITACAO080825151218.pdf

(mousse, sorvete e torta doce); talheres (garfo e faca de mesa tipo inox). Taças de vidro, guardanapos de tecido e copos descartáveis				
O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de jantar completo, por pessoa, destinado à reunião institucional dos Municípios da AMPLASC. Serviço de buffet, equipe de garçons, cozinheiros, supervisão, transporte, montagem e desmontagem. Cardápio principal por pessoa composto por carne de ovelha, costelão de gado, arroz, lasanha, salada de tomate e salada de repolho, além de sobremesa consistente em sagú de vinho com creme branco. Preparo das refeições e a disponibilização de equipe de garçons para atendimento durante o jantar.	Refeição	Monte Carlo/SC	R\$ 124,70	https://www.montecarlo.sc.gov.br/licitacao/dl-71-2025-jantar-prefeitos-amplasc/
Refeições em buffet livre, contendo variedade de saladas, pratos quentes, guarnições, carnes, acompanhamentos e sobremesa, servidas à vontade, incluindo bebida (água e suco). O serviço deverá ser prestado em ambiente adequado, limpo e arejado, com atendimento cordial e alimentos preparados conforme normas de higiene e segurança alimentar vigentes.	Refeição	Urussanga/SC	R\$ 85,00	https://pncp.gov.br/app/edits/82930181000110/2025/637

Lote 02	Unid.	Local	Valor	Fonte
Contratação de serviço de buffet completo para aproximadamente 250 convidados, incluindo jantar, bebidas, sobremesas, equipe de atendimento, utensílios, decoração e estrutura necessária para a realização do evento.	Refeição	Irani/SC	R\$ 170,00	Orçamento local - Restaurante Turcatel

<p>O serviço deverá contemplar entrada com tábuas de frios, variedade de saladas, frutas frescas, churrasco com carnes bovinas, suínas e de frango, no mínimo dois tipos de massas, um risoto, diversos acompanhamentos, mesa de sobremesas com sete opções e café. Também deverão ser fornecidas águas sem gás e com gás, além de refrigerantes em sabores variados. Os alimentos deverão ser servidos em buffet aquecido, com manutenção adequada da temperatura, utilizando pratos de porcelana, copos e taças de vidro, talheres e utensílios em aço inox e guardanapos de papel de alta qualidade. A estrutura do buffet deverá ser compatível com a decoração do evento, seguindo o padrão visual definido pela Administração. O serviço deverá incluir reposição contínua dos alimentos, no mínimo quatro linhas simultâneas de atendimento, equipe completa de cozinha e atendimento, pelo menos 15 garçons uniformizados, fornecimento de todos os utensílios necessários, limpeza durante e após o evento e montagem integral da estrutura antes do início da programação. A disposição do buffet, das sobremesas, das carnes e das linhas de atendimento deverá ser previamente alinhada com a Administração Municipal, com antecedência mínima de sete dias, podendo ser realizados ajustes para garantir melhor organização e fluidez do serviço.</p>				
--	--	--	--	--

Lote 01	Unid.	Local	Valor	Fonte
<p>Contratação de serviço de buffet completo para aproximadamente 250 convidados, incluindo jantar, bebidas, sobremesas, equipe de atendimento, utensílios, decoração e estrutura necessária para a realização do evento. O serviço deverá contemplar entrada com tábuas de frios, variedade de saladas, frutas frescas, churrasco com carnes bovinas, suínas e de frango, no mínimo dois tipos de massas, um risoto, diversos acompanhamentos, mesa de sobremesas com sete opções e café. Também deverão ser fornecidas águas sem gás e com gás, além de refrigerantes em sabores variados. Os alimentos deverão ser servidos em buffet aquecido, com manutenção adequada da temperatura, utilizando pratos de porcelana, copos e taças de vidro, talheres e utensílios em aço inox e guardanapos de papel de alta qualidade. A estrutura do buffet deverá ser compatível com a decoração do evento, seguindo o padrão visual definido pela Administração. O serviço deverá incluir reposição contínua dos alimentos, no mínimo quatro linhas simultâneas de atendimento, equipe completa de cozinha e atendimento, pelo menos 15 garçons uniformizados, fornecimento de todos os utensílios necessários, limpeza durante e após o evento e montagem integral da estrutura antes do início da programação. A disposição do buffet, das sobremesas, das carnes e das linhas de atendimento deverá ser previamente alinhada com a</p>	Refeição	Irani/SC	R\$ 205,00	Orçamento local - Restaurante Leoratto

Administração Municipal, com antecedência mínima de sete dias, podendo ser realizados ajustes para garantir melhor organização e fluidez do serviço.				
Média do valores			R\$ 142,94	

Considerando que a média dos valores apurados para o serviço de buffet resultou em R\$ 142,94 por pessoa, optou-se pela adoção do valor de **R\$ 140,00** por participante para fins de estimativa da contratação, por se tratar de valor arredondado, de fácil operacionalização e compatível com os parâmetros de mercado identificados, sem prejuízo à economicidade e à viabilidade da contratação.

LOTE 02	Unid.	Fonte PNCP / Processo	Valor Unit.	Fonte
Composição do valor do serviço de decoração considerando fornecimento de estrutura principal, incluindo painel decorativo em ferro com revestimento em tecido, tapetes, aparadores e poltronas; ambientação com arranjos florais altos, arranjo para mesa de autoridades e estantes decorativas; decoração das mesas dos convidados com aproximadamente 60 arranjos em cachepô com plantas ornamentais naturais; além dos custos operacionais envolvendo transporte, montagem e desmontagem da estrutura, bem como reserva técnica para reposição e garantia da execução.	Empreitada	Lacerdópolis/SC	R\$ 15.200,00	chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.lacerdopolis.sc.gov.br/uploads/sites/475/2026/01/5.-EDITAL-1.pdf
Valor estimado com base em contrato anterior do Município (R\$ 15.491,00 para decoração do Jantar do Movimento Econômico 2025), atualizado pelo índice IPCA/IBGE adotado para cálculo de reajuste (aproximadamente 4,8%), resultando em valor aproximado de R\$ 16.200,00 para 2026.	Empreitada	Irani/SC	R\$ 16.200,00	Pregão Eletrônico Nº 16/2025 (Processo Administrativo Nº 45/2025) Contrato Administrativo Nº 017/2025
Serviço de decoração e ambientação contemplando composição de entrada com túnel cenográfico em tecido e elementos florais, painel para registros fotográficos com estrutura em tecido, iluminação decorativa e composição floral, além de mobiliário decorativo. Inclui fornecimento de tampões e toalhas para mesas, arranjos de mesa com flores naturais e permanentes, capas para cadeiras com laços decorativos, decoração de palco com forração e saia em tecido, bem como itens complementares como tapetes, mesa bistrô e banquetas, compreendendo montagem e desmontagem dos elementos.	Empreitada	Nova Boa Vista/RS	R\$ 16.750,00	https://pncp.gov.br/app/editais/94704061000183/2026/62
Serviço de decoração e ambientação contemplando entrada temática com mobiliário rústico e elementos decorativos, painel para registros fotográficos com estrutura em tecido, iluminação e composição cenográfica, além de fornecimento de tampões e toalhas para mesas, arranjos de mesa com flores naturais, capas para cadeiras com laços decorativos e decoração de palco. Inclui ainda ambientação ampliada com decoração de teto, estruturas metálicas suspensas com elementos florais, mobiliário complementar, itens decorativos diversos e iluminação cênica, compreendendo montagem e desmontagem de todos os elementos.	Empreitada	Nova Boa Vista/RS	R\$ 19.950,00	https://pncp.gov.br/app/editais/94704061000183/2026/62
Serviço de decoração e ambientação para evento institucional/noturno, com conceito clássico contemporâneo, contemplando portal cenográfico com iluminação, arranjos florais de grande porte, ambientação de lounges com mobiliário (sofás, poltronas e pufes), mesas bistrô, instalação de elemento central decorativo suspenso com iluminação e composição floral, além de mesas com toalhas, capas e arranjos, complementado por plantas ornamentais com iluminação cênica.	Empreitada	Cruzaltense/RS	R\$ 15.287,67	https://pncp.gov.br/app/editais/04213529000144/2026/52
Média do valores			R\$ 16.677,53	

Considerando que a média dos valores obtidos para o serviço de decoração e ambientação resultou em R\$ 16.677,53, adota-se como referência o valor estimado de **R\$ 16.500,00**, por representar montante coerente com o mercado, mantendo-se dentro da faixa apurada e facilitando a padronização do orçamento, sem comprometer a qualidade e a execução adequada do serviço.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresas especializadas para a prestação dos serviços necessários à realização do Jantar do Movimento Econômico 2026 do Município de Irani/SC, por meio de parcelamento em lotes distintos, de forma a garantir maior competitividade, eficiência na execução contratual e melhor atendimento às necessidades específicas de cada objeto.

A contratação compreenderá o fornecimento de buffet completo para aproximadamente 250 convidados, com jantar compatível com a relevância institucional do evento, incluindo tábuas de entrada servidas nas mesas, churrasco tradicional com carnes bovinas, suína e de frango, massas, acompanhamentos, saladas, sobremesas, frutas, estrutura de buffet com múltiplas linhas de atendimento, utensílios, equipe de cozinha, garçons, reposição contínua e limpeza operacional durante a realização da solenidade.

Também integrará a solução a contratação de serviço de decoração e ambientação completa do espaço, contemplando a ornamentação da entrada principal, mesa de autoridades, espaço destinado à premiação e arranjos decorativos das mesas dos convidados, incluindo fornecimento dos materiais, transporte, montagem, instalação, desmontagem e retirada de todos os itens necessários.

A adoção da contratação parcelada em lotes independentes mostra-se mais vantajosa que a contratação unificada, considerando a especificidade técnica de cada serviço e a necessidade de participação de fornecedores especializados em buffet e decoração ampliando a competitividade do certame e reduzindo riscos de execução inadequada.

Dessa forma, a solução apresentada atende de forma eficiente, econômica e adequada à necessidade administrativa, assegurando a realização do evento com padrão compatível com sua importância institucional e com observância aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e interesse público.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Optou-se pelo parcelamento da contratação em lotes distintos, contemplando os serviços de buffet, decoração e ambientação, em razão da natureza técnica e da especificidade de cada objeto, os quais demandam fornecedores especializados e com capacidades operacionais distintas.

A divisão em lotes mostra-se mais vantajosa para a Administração Pública, pois amplia a competitividade do certame, possibilita a participação de maior número de empresas, inclusive de pequeno e médio porte, e contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas.

Além disso, o parcelamento reduz riscos de execução inadequada, uma vez que evita a concentração de diferentes serviços em um único fornecedor que, eventualmente, não detenha expertise em todas as áreas envolvidas, garantindo maior qualidade na prestação dos serviços contratados.

Ressalta-se que os serviços são independentes entre si, não havendo prejuízo à execução do objeto com a contratação separada, sendo plenamente viável a gestão contratual por lotes, sem comprometimento da eficiência, da economicidade ou do resultado final do evento.



Dessa forma, o parcelamento da contratação atende aos princípios da eficiência, competitividade e vantajosidade para a Administração Pública, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação proposta, o Município de Irani pretende assegurar a adequada organização, estrutura e execução do Jantar do Movimento Econômico 2026, garantindo atendimento eficiente aos convidados, qualidade na prestação do serviço de alimentação, ambientação compatível com a relevância institucional do evento e condições adequadas para a realização da solenidade.

Busca-se proporcionar uma experiência positiva aos participantes, com recepção adequada, fluidez no atendimento, conforto e boa apresentação dos serviços, contribuindo para a valorização dos setores produtivos do município, o fortalecimento do relacionamento entre o Poder Público e a iniciativa privada e a promoção das ações de desenvolvimento econômico local.

A contratação também visa garantir padronização na execução dos serviços, segurança alimentar, organização do espaço e qualidade estética do ambiente, assegurando que o evento ocorra de forma eficiente, sem intercorrências operacionais e em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Deverá ser realizado o alinhamento operacional com a contratada, incluindo cronograma de execução, horários de montagem, funcionamento e desmontagem do evento.

Também deverá ser verificada previamente a adequação da infraestrutura do local, especialmente quanto às condições da cozinha do Centro Multiuso, a fim de assegurar a correta execução dos serviços.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Existem contratações correlatas ao evento que não integram o presente processo licitatório, como cobertura fotográfica, filmagem, sonorização e premiação, as quais poderão ser atendidas por instrumentos próprios ou contratações específicas da Administração.

Tais serviços são independentes entre si, não havendo interdependência técnica que comprometa a execução do objeto, sendo plenamente possível a realização do evento com a contratação ora proposta.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os impactos ambientais decorrentes da contratação são temporários e de baixa magnitude, restritos ao período de realização do evento, estando relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos e ao consumo de água e energia.

Como medidas mitigadoras, deverá ser adotada a adequada destinação dos resíduos gerados, com separação de materiais recicláveis sempre que possível, uso de utensílios reutilizáveis (vedado o uso de descartáveis, salvo situações excepcionais), utilização racional de recursos naturais e cumprimento das normas sanitárias e ambientais vigentes.

A contratada deverá manter o local limpo durante e após o evento, promovendo a correta coleta e destinação dos resíduos, de forma a minimizar impactos e garantir a preservação ambiental.

13. ANÁLISE DE RISCOS

A contratação envolve riscos operacionais, sanitários e logísticos, especialmente relacionados ao fornecimento de alimentação em evento de médio porte, com atendimento estimado de 250 pessoas. Dentre os principais riscos identificados, destaca-se a possibilidade de contaminação alimentar, decorrente de falhas na manipulação, armazenamento inadequado ou quebra da cadeia de temperatura dos alimentos, o que pode ocasionar danos à saúde dos participantes e responsabilização da Administração Pública. Também se verifica o risco de insuficiência de alimentos, em razão de subdimensionamento do quantitativo ou falhas na reposição, podendo gerar insatisfação dos convidados e prejuízo à imagem institucional do evento.

Outro ponto relevante refere-se à qualidade dos insumos e do preparo dos alimentos, que, se inadequados, podem comprometer a experiência dos participantes. Há ainda riscos relacionados à estrutura do buffet, como insuficiência de equipamentos, falhas no aquecimento dos alimentos ou organização inadequada do serviço, resultando em filas, atrasos e desconforto aos convidados. Nesse contexto, destaca-se o risco de formação de filas excessivas e demora no atendimento em razão da inexistência ou insuficiência de linhas de serviço, sendo indispensável a disponibilização de múltiplos pontos de buffet (mínimo de quatro linhas simultâneas), a fim de garantir fluidez no atendimento e adequada distribuição dos convidados.

A disponibilidade e qualificação da equipe de atendimento também representam fator crítico, sendo possível a ocorrência de falhas decorrentes de equipe insuficiente ou despreparada. Adicionalmente, destacam-se riscos relacionados à conservação dos alimentos, especialmente quanto à exposição prolongada sem controle adequado de temperatura, bem como possíveis atrasos na



montagem da estrutura do buffet, comprometendo o cronograma do evento. Também podem ocorrer falhas no fornecimento de utensílios, como pratos, copos e talheres, impactando diretamente o atendimento. Por fim, identificam-se riscos ambientais associados à geração e destinação inadequada de resíduos durante o evento.

Todos os riscos identificados são considerados controláveis, desde que sejam adotadas medidas preventivas adequadas, tais como a exigência de cumprimento das normas sanitárias vigentes, definição clara de quantitativos, garantia de reposição contínua, especificação de padrões mínimos de qualidade, exigência de estrutura adequada de buffet com múltiplas linhas de atendimento, dimensionamento correto da equipe, fiscalização efetiva durante a execução contratual e adequada gestão dos resíduos gerados. Dessa forma, conclui-se que os riscos não comprometem a viabilidade da contratação, desde que devidamente mitigados.

MATRIZ DE RISCOS

Risco	Causa	Impacto	Probabilidade	Medidas de Mitigação
Contaminação alimentar	Manipulação inadequada, falha na conservação ou temperatura	Danos à saúde e responsabilização do Município	Média	Exigir normas sanitárias, controle de temperatura ($\geq 70^{\circ}\text{C}$), equipe capacitada, fiscalização
Insuficiência de alimentos	Subdimensionamento ou falha na reposição	Insatisfação dos convidados e imagem negativa	Média	Definir quantitativos, exigir reposição contínua e margem de segurança
Baixa qualidade dos alimentos	Insumos inferiores ou preparo inadequado	Experiência negativa dos participantes	Média	Especificar padrão mínimo de qualidade e fiscalização
Falha na estrutura do buffet	Equipamentos insuficientes ou má organização	Filas, atrasos e desconforto	Média	Exigir estrutura adequada e múltiplas linhas de buffet
Filas excessivas no serviço	Número insuficiente de pontos de atendimento	Demora para se servir e insatisfação dos convidados	Média/Alta	Exigir mínimo de 4 linhas de buffet simultâneas
Equipe insuficiente ou despreparada	Número reduzido ou falta de qualificação	Atendimento ineficiente	Média	Definir quantitativo mínimo de equipe e padrão de atendimento
Problemas na conservação dos alimentos	Falta de refrigeração ou exposição prolongada	Risco sanitário e perda de qualidade	Média	Uso de equipamentos térmicos e reposição fracionada
Atraso na montagem	Falha logística da contratada	Comprometimento do cronograma	Baixa/Média	Definir horários e prever penalidades
Falta de utensílios	Quantidade insuficiente de pratos/copos/talheres	Prejuízo ao atendimento	Baixa	Exigir quantitativo adequado e verificação prévia
Descarte inadequado de resíduos	Falha na limpeza e gestão de resíduos	Impacto ambiental e sanitário	Baixa	Exigir limpeza contínua e destinação correta



A matriz de riscos estabelece a alocação objetiva de responsabilidades e os mecanismos de mitigação, visando reduzir impactos negativos, assegurar a execução adequada dos serviços e proteger o interesse público durante a realização do Jantar do Movimento Econômico 2026, especialmente quanto à qualidade do serviço de alimentação, à segurança sanitária, à fluidez no atendimento e à adequada organização do evento.

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação é tecnicamente viável, economicamente adequada e juridicamente compatível com a Lei nº 14.133/2021, atendendo ao interesse público e às diretrizes da política municipal de desenvolvimento econômico.

A divisão em lotes mostra-se adequada à natureza dos serviços, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas.

Os riscos identificados são controláveis mediante adequada especificação e fiscalização.

Havendo disponibilidade orçamentária, recomenda-se a realização da contratação por meio de pregão eletrônico.

Irani/SC, 15 de junho de 2026.

Thiza Ferreira da Silva
Responsável pela Elaboração



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2026

(Processo Administrativo nº 078/2026)

ANEXO II – Documentos de habilitação do fornecedor

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor devidamente registrado, em se tratando de Sociedade Comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, com as alterações.
- d) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

2 - REGULARIDADE FISCAL E JURÍDICA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), atualizada;
- b) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (de acordo com a Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02/10/2014);
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), 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;



- g) Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, com data de expedição de até 60 (sessenta) dias.
- h) Declaração da empresa proponente, sob as penas da Lei, que atende ao disposto no inciso VI, do artigo 68, da Lei Federal nº 14.133/2021, que se refere ao inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, de que não possui em seu quadro de empregados, trabalhadores menores de dezoito anos realizando trabalhos noturnos, perigosos e insalubres, e de menores de dezesseis anos trabalhando em qualquer tipo de função, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
- i) Declaração de Informações Complementares, Conforme Anexo “IV”.
- j) Declaração expressa da empresa licitante, sob as penas cabíveis, que não existem quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público de Irani, ou que estejam temporariamente impedidas de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública Municipal ou quaisquer de seus órgãos descentralizados.
- k) Declaração de que a empresa conhece na íntegra o Edital e se submete às condições nele estabelecidas

3. DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a. Apresentação de atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que o licitante forneceu, a qualquer tempo, serviços compatíveis em características e quantidades com os objetos licitados.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2026

(Processo Administrativo nº 078/2026)

ANEXO III – Minuta de CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2026

O **MUNICÍPIO DE IRANI/SC**, com sede na Rua Eilírio de Gregori, 207, centro, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob o nº 82.939.455/0001-31, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. Vanderlei Canci, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 078/2026 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 031/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento constitui a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de decoração, ambientação e ornamentação destinados à realização de eventos promovidos pela Administração Municipal de Irani/SC, compreendendo o XXXVI FIMUSI – Festival de Interpretação da Música de Irani, a ser realizado nos dias 16, 17, 18 e 19 de setembro de 2026, no Ginásio de Esportes Modesto Tortelli, bem como o Jantar do Movimento Econômico do Município, evento voltado ao reconhecimento e valorização de empresas, produtores rurais, prestadores de serviços, indústrias, comerciantes e demais contribuintes que se destacam na geração de movimento econômico e no fortalecimento do desenvolvimento local, conforme termo de referência e estudo técnico preliminar em anexo, conforme termo de referência e estudo técnico preliminar em anexo ao presente edital.

1.1. Objeto da contratação:

Item	Descrição	Quant.	Valor mensal	Valor total
01			R\$	R\$
VALOR TOTAL:				

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. O Edital da Licitação;

1.2.3. A Proposta do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, tendo como prazo inicial dia _____ e prazo final dia _____, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

2.2. Este contrato poderá ser prorrogado, mediante demonstração de que as condições e os preços permanecem vantajosos para o contratante, sendo permitidas eventuais negociações entre as partes, conforme a Lei nº 14.133/2021.

2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

3.6. A empresa deverá atender as seguintes obrigações:

3.6.1 Executar o objeto de acordo com o disposto no termo de referência, bem como em eventual edital que o integre;

3.6.2 Manter, durante a execução do objeto todas as condições de habilitação previstas no edital e em compatibilidade com as obrigações assumidas.

3.6.3 Responsabilizar-se por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto.

3.6.4 Responsabilizar-se pelos custos inerentes a encargos tributários, sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, securitários e de gerenciamento, resultantes da execução do objeto

3.6.5 Obedecer ao objeto e as disposições legais contratuais, prestando-os dentro dos padrões de qualidade, continuidade e regularidade.

3.6.6 Exigir do órgão requisitante a Solicitação e a Autorização de Fornecimento para a efetiva execução do objeto.

3.6.7 Responsabilizar-se por eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização dos trabalhos contratados, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações ao Código de Trânsito Brasileiro.

3.6.12 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO

3.1. O preço a ser pago pelo serviço do objeto do presente contrato é de R\$ _____ (_____ mil reais), conforme a proposta da contratada vencedora da licitação.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

3.4.

4. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

4.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação das Notas Fiscais, devidamente atestada pelo responsável no acompanhamento e recebimento do objeto. Se o término desse prazo coincidir com dia não útil, considerar-se-á como vencimento o primeiro dia útil imediatamente posterior.

4.2. O pagamento será efetuado mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada no Banco do Brasil ou por boleto bancário.

4.3. Demais condições relacionadas ao pagamento e condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4.4.

5. CLÁUSULA SEXTA – RECURSO FINANCEIRO

5.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária do Município de Irani, prevista para este exercício.

6. CLÁUSULA SÉTIMA – ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

6.1. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão atualizados monetariamente pelo índice IPCA-IBGE do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, acrescido de juros de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata die*, até o efetivo pagamento.

6.2.

7. CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTAMENTO

7.1. O valor relativo ao objeto contratado será reajustado a contar da data-base vinculada à data do orçamento estimado, de ___/___/___, mediante utilização do índice IPCA-IBGE.

7.2. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ___/___/___.

7.3. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA/IBGE acumulado dos

últimos 12 meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.5. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.6. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.7. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.8. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA NONA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

8.1. Diante da ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que venham a inviabilizar a execução do contrato nos termos inicialmente pactuados, será possível a alteração dos valores pactuados visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, mediante a correspondente comprovação da ocorrência e do impacto gerado, respeitando-se a repartição objetiva de risco estabelecida.

8.2. O reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser indicado pelo contratante ou solicitado pela contratada.

8.3. Em sendo solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro, o contratante responderá ao pedido dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis contados da data do protocolo correspondente, devidamente instruído da documentação suporte.

8.4. Dentro do prazo previsto no item 9.3, o contratante poderá requerer esclarecimentos e realizar diligências junto a contratada ou a terceiros, hipótese em que o prazo para resposta será suspenso.

9. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

- 9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 9.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133/2021;
- 9.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
- 9.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 9.8. Cientificar o órgão de representação judicial da PGM para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 9.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 9.9.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 9.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias úteis
- 9.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais, quando for o caso.
- 9.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133/2021.
- 9.13. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 10.2. Indicar preposto, a ser aceito pela Administração, para representá-lo na execução do contrato.
- 10.2.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 10.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior.
- 10.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte,
- 10.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 10.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do art. 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021;
- 10.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 10.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 10.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 10.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 10.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 10.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

- 10.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 10.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, inciso II, alínea d, da Lei nº 14.133/2021;
- 10.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 10.17. Por ocasião do recebimento dos serviços, o Município, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade dos mesmos e de rejeitá-los, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações técnicas do objeto licitado, obrigando-se a empresa vencedora a promover a devida regularização, observando-se os prazos contratuais.
- 10.18. A licitante deverá indicar a Prefeitura o nome, e-mail e telefone celular do responsável pelos serviços prestados.
- 10.19. Nomear preposto com poderes para dirimir as questões contratuais.
- 10.20. Responsabilizar-se pelo pessoal empregado na execução da prestação dos serviços, observando a legislação pertinente, especialmente as obrigações trabalhistas, além das despesas diretas e indiretas como transportes, estadias, alimentação, seguros, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de ordem de classe, indenizações ou qualquer outra que for devida, ficando o Município isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.
- 10.21. Responsabilizar-se por eventuais danos decorrentes de acidentes de veículos quando do deslocamento para realização dos trabalhos contratados, sejam eles pessoais, materiais ou morais, inclusive de terceiros, além de notificações por infrações ao Código de Trânsito Brasileiro.

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA

- 11.1. A Contratada deverá prestar garantia conforme disposto no artigo 26 da Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1. A gestão e a fiscalização do contrato serão feitas observando as regras do Decreto Municipal nº 95/2023 que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Irani/SC, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

12.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um ou mais fiscais ou por seu(s) respectivo(s) substituto(s).

12.3. Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – GARANTIA DO OBJETO

13.1. A contratada deverá garantir a adequada execução dos serviços prestados, respondendo por vícios de qualidade, falhas operacionais ou inadequações que os tornem impróprios ou inadequados ao fim a que se destinam, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), especialmente no que se refere à prestação de serviços. Constatada qualquer irregularidade na execução do serviço, a contratada deverá proceder à correção imediata, sem ônus adicional à Administração, de forma a assegurar a continuidade, a segurança e a qualidade do fornecimento dos equipamentos.

13.2. A garantia mínima observará os prazos legais previstos no CDC, sem prejuízo da responsabilização da contratada por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da má execução do serviço.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PENALIDADES

14.1. A contratada estará sujeita às seguintes penalidades:

I. **Advertência**, no caso de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

II. **Multa**, no percentual compreendido entre 0,5% e 30% do valor do contrato, que poderá ser cumulada com a advertência, o impedimento ou a declaração de inidoneidade de licitar ou de contratar.

(1) Multa moratória de 0,5% por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% por cento, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

a. O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

(2) Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

III. **Impedimento de licitar e de contratar** com o contratante, pelo prazo de até 3 (três) anos, nas seguintes hipóteses:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao Município, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

b) Dar causa à inexecução total do contrato.

c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

IV. **Declaração de inidoneidade** de licitar e contratar com qualquer órgão público da Administração Federal, Estadual, Distrital ou Municipal, direta ou indireta, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, nas seguintes situações:

a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato.

b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato.

c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

I. A natureza e a gravidade da infração cometida.

II. As peculiaridades do caso concreto.

III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

IV. Os danos que dela provierem para o contratante.

V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.3. Na aplicação das sanções previstas nesta cláusula, será oportunizado à contratada defesa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da sua intimação.

14.4. A aplicação das sanções de impedimento e de declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão designada pelo contratante composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – EXTINÇÃO

15.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

15.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

15.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

15.1.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

15.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

15.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

15.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.2.3. Indenizações e multas.

15.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput*, da Lei nº 14.133/2021).

15.4. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – ALTERAÇÕES

17.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

17.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

17.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

19.1. As partes deverão cumprir a Lei Federal nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

19.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

19.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

19.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de sub operação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

19.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

19.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

19.7. O Contratado deverá exigir de sub operadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

19. CLÁUSULA VIGÉSIMA - ANTICORRUPÇÃO

19.1. É vedado às Partes receberem uma da outra quaisquer recursos, gratificações ou recompensas vinculadas ao exercício de alguma atividade fraudulenta durante a execução do presente Contrato ou de qualquer relação negocial que tenham ou venham a ter, obrigando-se às Partes a tomar todas as medidas necessárias para impedir tais fatos e a levar ao conhecimento da Parte contrária, mediante



notificação por escrito, eventuais ações de seus representantes, funcionários ou prepostos que infrinjam tal disposição. A notificação a que se refere a presente redação deverá ser enviada à Parte interessada tão logo a notificante tome conhecimento dos fatos.

19.2. Incluem-se nas ações vedadas por este dispositivo, sem prejuízo de outras:

a) Oferecer, dar ou concordar em dar a qualquer empregado, agente, funcionário ou representante da Parte contrária gratificação, comissão ou outra espécie de pagamento ou compensação, por praticar, deixar de praticar, ter praticado ou deixar de ter praticado qualquer ato relacionado à obtenção ou execução de qualquer Contrato com a Parte;

b) Oferecer, dar ou concordar em dar a qualquer empregado, agente, funcionário ou representante da Parte contrária gratificação, comissão ou outra espécie de pagamento ou compensação para que estes se posicionem ou deixem de se posicionar favorável ou desfavorável a qualquer pessoa com relação ao presente Contrato ou a qualquer relação negocial que tenham ou venham a ter.

19.3. As partes declaram que não praticaram qualquer das ações descritas no primeiro item desta cláusula, seja perante empregado, agente, funcionário ou representante da Parte contrária, ou do funcionalismo público.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – PUBLICAÇÃO

20.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei nº 12.527/2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto nº 7.724/2012.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – FORO

21.1. As partes elegem o foro da Comarca de Concórdia/SC para dirimir quaisquer questões relacionadas ao presente contrato.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma.

Irani/SC, de de 2026.

MUNICIPIO DE IRANI
ÓRGÃO CONTRATANTE

NOME DA EMPRESA
Nome do representante legal
Cargo



CONTRATADO

Testemunhas:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

Fiscais:

Nome:
Matricula:

Nome:
Matricula:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2026

(Processo Administrativo nº 078/2026)

ANEXO IV – Modelo da Carta de Preposto

PROCESSO LICITATÓRIO Nº:

OBJETO:

Por meio deste instrumento, a _____ nomeia e constitui seu (sua) PREPOSTO (a) o(a) Sr.(a) _____, carteira de identidade nº. _____, expedida pela _____, inscrito (a) no CPF sob o nº. _____, com endereço na _____, para exercer a representação legal junto ao MUNICÍPIO DE IRANI, com poderes para receber ofícios, representar a contratada em reuniões e assinar respectivas atas - obrigando a contratada nos termos nela constantes, receber solicitações e orientações para o cumprimento do contrato, notificações de descumprimento, podendo o mesmo ser contatado pelos seguintes meios:

94/107

Telefone fixo:

Telefone celular:

E-mail:

DECLARAMOS ainda que se houver alterações dos contatos os mesmos serão informados para os e-mails: compras@irani.sc.gov.br e licitacao@irani.sc.gov.br.

_____, em ____ de _____ 2026.

(nome e assinatura do responsável legal)

(nº RG)