



**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 553/2026**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2026**  
**REGISTRO DE PREÇOS (Art. 6º, XIII, XLV e XLI)**  
**LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA PARTICIPAÇÃO DE ME's E EPP's**

1. Preâmbulo/Convocação
2. Objeto
3. Previsão de recursos orçamentários
4. Esclarecimentos e impugnação ao edital
5. Vedações para disputar o certame e participar da execução do contrato
6. LGPD
7. Aplicação da Lei Complementar nº 123/2006
8. Participação de consórcios
9. Participação dos profissionais organizados sob a forma de cooperativa
10. Regras gerais para documentação
11. Fases de PROPOSTA e HABILITAÇÃO
12. Propostas
13. Verificação de impedimentos no CEIS e CNEP
14. Julgamento das propostas
15. Habilitação
16. Recursos e Pedidos de Reconsideração
17. Adjudicação e Homologação
18. Ata de Registro de Preços (regras para formalização, gestão e fiscalização)
19. Recebimento do objeto
20. Pagamento
21. Das retenções
22. Penalidades
23. Disposições finais
24. Anexos:
  - I - Estudo Técnico Preliminar – ETP
  - II - Termo de Referência – TR
  - III - Orçamento Máximo
  - IV - Ata de Registro de preços
  - V - Minuta do Contrato Administrativo
  - VI - Municípios que fazem parte da AMERIOS.



## 1. PRÊAMBULO

1.1. O Município de Caibi, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ nº 82.940.776/0001-56, neste ato, representado pelo prefeito municipal, senhor Eder Picoli, leva ao conhecimento dos interessados a realização do seguinte processo licitatório:

- I - **Regime legal:** Lei nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/2006 (art. 4º) e Decreto Municipal nº 219/2023, de 05 de outubro de 2023.
- II - **Modalidade:** Pregão (art. 6º, XIII, XLV e XLI)
- III - **Critério de Julgamento:** Menor Preço – por item
- IV - **Modo de disputa:** Aberto
- V - **Intervalo entre os lances:** R\$ 0,02 (dois centavos)
- VI - **Forma:** Eletrônica (art. 17, § 2º)
- VII - **Plataforma:** [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)
- VIII - **Data da Sessão Pública:** 11/08/2026 (10 dias úteis - art. 55, II, “a”)
- IX - **Recebimento das propostas das 08h00min horas do dia 29/07/2026 até as 08h00min do dia 11/08/2026;**
- X - **Horário de início da Sessão Pública:** 08h00min (horário de Brasília/DF)
- XI - **Abertura das propostas:** 11/08/2026 às 08h01min;
- XII - **Código do Município (Portal de Compras Públicas):** 1671
- XIII - **Condução do processo licitatório:** Agente Contratação e Equipe de Apoio – Paula Balestreri (Pregoeira), Elizandra Dossena e Carina Spezia, (Decreto Municipal nº 074/2026).

## 2. OBJETO

2.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTRA E PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DE EVENTOS E ENCONTROS ORGANIZADOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE CAIBI.

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | VI. Unitário | VI. Total |
|------|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 1    | 210 | KG  | REPOLHO verde in natura, deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. | 6,78         | 1.423,28  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 2    | 30  | KG  | BACON, defumado, picado; embalagens de 1 kg; de ótima qualidade, com data de fabricação e prazo de validade. Produto com sabor e aroma característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 44,81        | 1.344,45  |
| 3    | 60  | KG  | BETERRABA, sem folhas, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                            | 7,69         | 461,55    |
| 4    | 100 | KG  | MANDIOCA tipo branca ou amarela de 1º qualidade, raízes grandes tamanho uniforme, fresca sem casca, sem rupturas ou defeitos. Deve apresentar-se fresco e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                  | 9,54         | 954,00    |
| 5    | 90  | KG  | CENOURA, em kg, sem folhas, tamanho médio, nova, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                  | 6,87         | 618,52    |
| 6    | 260 | KG  | TOMATE, frescos, íntegros, em médio grau de amadurecimento. deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. | 8,57         | 2.228,85  |
| 7    | 800 | KG  | SOBRE COXA DE FRANGO, solta sem dorso. Embalagem contendo 1 kg. Carne de frango, tipo sobre coxa, picada, temperada na salmoura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                                                                                                                                                                                                        | 11,36        | 9.090,67  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 8    | 280 | KG  | CARNE SUÍNA: tipo costela, picada, temperada. Carne proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso.                                                                                 | 30,05        | 8.413,07  |
| 9    | 600 | KG  | CARNE BOVINA, de primeira qualidade. Tipo: Filé simples corrido, picada, temperada carne proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso. | 43,85        | 26.308,00 |
| 10   | 100 | L   | VINAGRE DE UVA, embalagem de 5 l. Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 23,85        | 2.384,75  |
| 11   | 320 | UN  | ALFACE, in natura de 1º qualidade colhida recentemente, não imatura e com aroma característico da espécie, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem manchas de insetos e isenta de folhas danificadas, murchas ou amareladas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5,41         | 1.729,60  |
| 12   | 70  | PCT | COLORAU (colorífico) embalagem de 500 gramas. Características produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, aspecto fragmentos soltos, cor vermelho vivo, cheiro e sabor próprios. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                  | 7,21         | 504,35    |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 13   | 10  | KG  | ALHO, in natura, de primeira qualidade, intacto, sem lesões perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas ou larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30,67        | 306,70    |
| 14   | 160 | KG  | CEBOLA GRAUDA, de ótima qualidade deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5,66         | 905,60    |
| 15   | 300 | KG  | PÃO FRANCÊS, fresco, composto por água, farinha, sal e fermento biológico. Unidade média de 50 a 70g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 14,97        | 4.489,93  |
| 16   | 40  | UN  | TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) unidades de no mínimo 150 gramas, fresco e de boa qualidade. Deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                     | 5,74         | 229,60    |
| 17   | 14  | PCT | ARROZ PARBOILIZADO: tipo 1, pacote 5 KG. Características: paraboilizado, beneficiado, longo, fino. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA). Produto beneficiado, de safra corrente, a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração branca. Acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de 5kg; intacta, resistente, transparente e atóxica, deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses | 14,54        | 203,63    |
| 18   | 60  | UN  | ÓLEO de soja vegetal, puro, fino, embalagem plástica contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 9,08         | 544,80    |
| 19   | 40  | KG  | SAL refinado iodado, em embalagens de 1kg, sem presença de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3,12         | 124,93    |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd  | Und | Descrição                                                                                                                          | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|      |      |     | produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                  |              |           |
| 20   | 160  | KG  | CUCA simples, com cobertura de farofa, de boa qualidade, fresca.                                                                   | 21,18        | 3.388,93  |
| 21   | 160  | KG  | CUCA de farofa RECHEADA, sabor: chocolate, requeijão, limão e framboesa, de boa qualidade, fresca.                                 | 23,89        | 3.822,00  |
| 22   | 40   | KG  | FARINHA DE MANDIOCA, branca, fina beneficiada. Embalagens de 1kg com data de fabricação, lote e prazo de validade.                 | 6,00         | 240,00    |
| 23   | 100  | PCT | GUARDANAPO de papel branco; folha dupla, macio. Pacotes com 50 unidades. 30cmX29,5cm.                                              | 4,53         | 452,50    |
| 24   | 44   | UND | Palito dental, roliço de bambu, caixa com 100 unidades.                                                                            | 2,08         | 91,37     |
| 25   | 480  | KG  | MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO, de boa qualidade, aspecto clara, fresca composta por ovos, farinha de trigo. Embalagens contendo 1kg. | 16,48        | 7.910,40  |
| 26   | 100  | KG  | QUEIJO RALADO, parmesão pacotes 100g cada, ótima qualidade.                                                                        | 7,54         | 753,50    |
| 27   | 10   | UND | CALDO DE GALINHA , 57g cada.                                                                                                       | 2,85         | 28,50     |
| 28   | 20   | UND | MOLHO DE TOMATE, 300g cada.                                                                                                        | 2,33         | 46,70     |
| 29   | 100  | KG  | ABACAXI, boa qualidade.                                                                                                            | 12,54        | 1.253,75  |
| 30   | 100  | KG  | MELANCIA, ótima qualidade.                                                                                                         | 2,79         | 279,00    |
| 31   | 40   | KG  | LARANJA, ótima qualidade.                                                                                                          | 7,57         | 302,80    |
| 32   | 20   | PCT | AÇÚCAR CRISTAL, ótima qualidade. Pacote de 5kg.                                                                                    | 15,70        | 313,90    |
| 33   | 36   | UND | GELO, pacote contendo 5kg cada.                                                                                                    | 13,66        | 491,85    |
| 34   | 8    | UND | SELECTA DE LEGUMES, contendo 300g cada pacote.                                                                                     | 4,55         | 36,44     |
| 35   | 4000 | UND | PASTEIZINHOS BOLHA, carne de gado.                                                                                                 | 1,47         | 5.875,00  |
| 36   | 4000 | UND | RISOLES, carne de gado.                                                                                                            | 1,26         | 5.040,00  |
| 37   | 4000 | UND | BOLINHAS DE QUEIJO                                                                                                                 | 1,36         | 5.460,00  |





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd  | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 38   | 4000 | UND | ENROLADINHOS DE QUEIJO E PRESUNTO                                                                                                                                                                                                                                                          | 1,49         | 5.940,00  |
| 39   | 420  | KG  | BOLO RECHEADO, é um tipo de bolo composto por camadas intercaladas de massa e recheio, quatro leites, morango, bombom, abacaxi, pêssego, e crocante de nozes. Pode ser decorado com coberturas variadas, como chantilly ou glacê proporcionando um sabor mais rico e textura diferenciada. | 54,77        | 23.003,40 |
| 40   | 160  | UND | REFRIGERANTE tipo COLA, embalagem pet 2L, devendo constar na mesma data de fabricação, validade de valores nutricionais de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                | 10,80        | 1.728,27  |
| 41   | 40   | KG  | PINHÃO, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                   | 17,74        | 709,60    |
| 42   | 20   | UND | CANJICA DE MILHO BRANCO, contendo 500g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                        | 5,27         | 105,40    |
| 43   | 40   | PCT | ARROZ DOCE, pacotes com 50und x 10g.                                                                                                                                                                                                                                                       | 4,72         | 189,00    |
| 44   | 40   | CX  | DOCE TETA DE NEGA, contendo 50und em cada caixa..                                                                                                                                                                                                                                          | 40,29        | 1.611,60  |
| 45   | 40   | CX  | DOCE MARIA MOLE, contendo 50und em cada caixa.                                                                                                                                                                                                                                             | 40,26        | 1.610,40  |
| 46   | 40   | PCT | MARSMALLOW, recheado ou colorido, 220g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                        | 9,47         | 378,70    |
| 47   | 4000 | UND | RISOLES, carne de frango.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1,53         | 6.120,00  |
| 48   | 4000 | UND | MINI PIZZA CALABRESA, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                        | 4,85         | 19.400,00 |
| 49   | 4000 | UND | MINI PIZZA FRANGO, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                           | 4,82         | 19.280,00 |
| 50   | 4000 | UND | ESFIRRA DE FRANGO ASSADA, und com aproximadamente 25g.                                                                                                                                                                                                                                     | 1,50         | 6.000,00  |
| 51   | 3000 | UND | SANDUICHE NATURA, de presunto e queijo, alface e cenoura, com pão fatiado sem casca.                                                                                                                                                                                                       | 5,53         | 16.575,00 |
| 52   | 400  | KG  | COXA E SOBRE COXA, desossada, congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                      | 17,08        | 6.832,67  |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ

| Item  | Qtd  | Und  | Descrição                                                                                                                                                                                                     | Vi. Unitário | Vi. Total      |
|-------|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| 53    | 70   | UND  | BOLO REDONDO ( 500G ): Bolo de Cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá, bolo de coco, bolo de chocolate com calda, bolo de laranja com calda, bolo formigueiro e bolo de aipim. Sabores disponíveis. | 24,18        | 1.692,25       |
| 54    | 70   | UND  | BOLO TABULEIRO DE 40cmX60cm: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com calda de chocolate, bolo de laranja com calda e bolo formigueiro. Sabores disponíveis.                         | 85,42        | 5.979,05       |
| 55    | 500  | UND  | MINI PIZZA varios sabores, 8cm de diâmetros.                                                                                                                                                                  | 2,55         | 1.273,33       |
| 56    | 1500 | UND  | MINI SALGADOS: Empada de queijo, frangp, brocólis e palmito.                                                                                                                                                  | 2,58         | 3.877,50       |
| 57    | 1500 | UND  | MINI SALGADOS FINOS: Barquete de maionese, canapes. Sabores de presunto, queijo, frango e legumes.                                                                                                            | 2,40         | 3.600,00       |
| 58    | 2000 | UND  | MINI SONHOS de creme e de doce de leite (10 a 100g cada).                                                                                                                                                     | 4,38         | 8.750,00       |
| 59    | 2000 | UND  | PÃO DE QUEIJO MINI: pão de queijo mini.                                                                                                                                                                       | 1,89         | 3.770,00       |
| 60    | 80   | UND  | REFRIGERANTE tipo GUARANÁ, embalagem pet 2L, refrigerante de primeira linha, devendo constar na mesma data de fabricação, validade e valores nutricionais com a legislação vigente.                           | 10,45        | 836,13         |
| 61    | 10   | KG   | Bolo com dois recheios e decoração a definir                                                                                                                                                                  | 52,23        | 522,25         |
| 62    | 2000 | pote | Bolo com dois recheios, fatiados e embalados (com embalagem transparente), com aproximadamente 150gr por fatia                                                                                                | 10,65        | 21300,00       |
| TOTAL |      |      |                                                                                                                                                                                                               |              | R\$ 259.137,47 |

**2.3.** O objeto está fundamentado no Estudo Técnico Preliminar – ETP (**ANEXO I**) e no Termo de Referência (**ANEXO II**) (art. 18, I e II).

**2.4.** Valor estimado do objeto: **R\$ 259.137,47 (duzentos e cinquenta e nove mil, cento e trinta e sete reais e quarenta e sete centavos).**

**2.5.** Fica vedada, no todo ou em partes, a subcontratação do presente objeto de licitação.

**2.6.** Trata-se de licitação **EXCLUSIVA** para participação de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Empreendedores Individuais, conforme permite e obriga o inciso I do art. 48 da Lei nº 123/06.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

### 3. PREVISÃO DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. Os recursos orçamentários previstos correrão por conta dos consignados no orçamento para o ano de 2026.

| DESP. | FONTE                | PROJ/ATIV           | NOME PROJ/ ATIV                                                       | ELEMENTO | DESCRIÇÃO ELEMENTO          |
|-------|----------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|
| 11    | 1500<br>7000<br>0000 | 041220003.<br>2.003 | Manutenção das Atividades Administrativas                             | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 19    | 1500<br>7000<br>0000 | 082410030.<br>2.076 | Manutenção das Atividades dos Idosos                                  | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 47    | 1500<br>1001<br>0000 | 123610011.<br>2.021 | Manutenção das Atividades do Ensino Fundamental                       | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 70    | 1500<br>1001<br>7000 | 123650011.<br>2.026 | Manutenção da Educação Infantil - Creche                              | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 85    | 1500<br>1001<br>0000 | 123650011.<br>2.069 | Manutenção da Educação Infantil – Pré-Escola                          | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 94    | 1500<br>7000<br>0000 | 133920012.<br>2.027 | Manutenção das Atividades Culturais                                   | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 106   | 1500<br>7000<br>0000 | 278120023.<br>2.006 | Manutenção das Atividades Esportivas                                  | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 112   | 1500<br>7000<br>0000 | 082440006.<br>2.008 | Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social                   | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 8     | 1500<br>7000<br>0000 | 082430006.<br>2.039 | Manutenção das Atividades do Conselho Tutelar                         | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 173   | 1500<br>7000<br>0000 | 206060019.<br>2.033 | Manutenção das Atividades da Agricultura                              | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 194   | 1500<br>7000<br>0000 | 154520015.<br>2.029 | Manutenção das Atividades do Departamento de Obras e Serviços Urbanos | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 205   | 1500<br>7000<br>0000 | 267820022.<br>2.035 | Manutenção das Atividades do DMER                                     | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 299   | 1500<br>1002<br>0000 | 103010008.<br>2.054 | Manutenção das Ações e Serviços de Atenção Básica                     | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |

3.2. Os recursos serão próprios do município.

### 4. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL



**4.1. Qualquer pessoa** é parte legítima para **impugnar** o edital de licitação por irregularidade na aplicação da legislação vigente **ou para solicitar esclarecimento** sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame (art. 164).

**4.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame (art. 164, p. ú.).

**4.3.** Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas (art. 55, § 1º).

## **5. VEDAÇÕES PARA DISPUTAR O CERTAME E PARTICIPAR DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**5.1.** São vedações para disputar o certame e participar da execução do contrato, direta ou indiretamente:

**I -** Agente público de órgão ou entidade licitante ou 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 (art. 9º, § 1º);

**II -** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados, sendo que se equiparam aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, I c/c § 3º);

**Obs. 1:** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, 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 (art. 14, § 2º).

**III -** 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários (art. 14, II). Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico (art. 14, § 3º);

**Obs. 1:** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, poderão participar no apoio das atividades de planejamento da



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade (art. 14, § 2º).

**IV** - Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta (art. 14, III);

**Obs. 1:** Este impedimento também é 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 (art. 14, § 3º).

**V** - 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação (art. 14, IV);

**VI** - Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976 – Dispõe sobre as Sociedades por Ações](#), concorrendo entre si (art. 14, V);

**VII** - 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 (art. 14, VI);

**VIII** - 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 (art. 14, § 5º);

**IX** - É impedida a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada (art. 15, IV);

**X** - Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização



ou na gestão do contrato (art. 48, p. ú.);

**XI** - Vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 122, § 3º).

**5.2.** 5.2. O licitante deverá apresentar declaração que não incorre nos impedimentos.

## **6. CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LEI Nº 13.709/2018)**

**6.1.** Para finalidade da efetiva participação do LICITANTE no certame, o MUNICÍPIO fará tratamento dos dados pessoais definidos neste edital, dos representantes legais e outros, e, zelar e responsabilizar-se-á pela proteção de dados e privacidade.

**6.2.** O LICITANTE obriga-se durante a participação de todas as fases do certame, a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre proteção de dados pessoais e dados pessoais sensíveis, em especial os regulamentos municipais e a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), empenhando-se em proceder a todo tratamento de dados pessoais que venha a mostrar-se necessário, em conformidade com este edital.

**6.3.** O MUNICÍPIO e o LICITANTE, quando do tratamento de dados pessoais, o fará de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7º, 11 e/ou 14 da Lei nº 13.709/2018 (LGPD), e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular.

**6.4.** O LICITANTE declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e deverá garantir, por seu representante legal e/ou pelo seu procurador, a confidencialidade dos dados pessoais a que tem acesso, deverá zelar e responsabilizar-se pela proteção dos dados e privacidade, respondendo pelos danos que possa causar.

**6.5.** É vedado ao LICITANTE a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência do certame, para finalidade distinta da participação deste. As partes deverão, nos termos deste instrumento, cumprir com suas respectivas obrigações que lhes forem impostas de acordo com regulamentos e leis aplicáveis à proteção de dados pessoais.

**6.6.** O LICITANTE fica obrigada a notificar o MUNICÍPIO, em até 24 (vinte e quatro) horas, a respeito de qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação, qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

legais relativas à proteção de dados pessoais ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei nº 13.709/2018 (LGPD).

**6.7.** As partes, em razão das infrações cometidas às normas previstas, ficam sujeitas às sanções administrativas, cíveis e criminais aplicáveis, por qualquer ação ilícita, que causar danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais.

**6.8.** O LICITANTE será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao MUNICÍPIO e/ou a terceiros, diretamente resultantes do descumprimento pelo LICITANTE de qualquer das cláusulas previstas neste edital quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

**6.9.** As partes cooperarão entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e nas leis e regulamentos de proteção de dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, Tribunal de Contas e Órgãos de controle administrativo.

**6.10.** As cláusulas de proteção de dados deste edital, permanecem durante toda execução do objeto ora licitado, sem prejuízo de novas cláusulas definidas no instrumento contratual resultante deste certame, na medida de abrangência dentro de seu escopo, e, ainda que encerrada vigência do instrumento contratual, os deveres previstos devem ser observados pelas partes, por prazo indeterminado, sob pena de responsabilização.

**6.11.** Por ocasião da assinatura do contrato, o(s) LICITANTE(S) vencedor(es) do certame, deverão seguir um conjunto de premissas, políticas, especificações técnicas, devendo estar alinhadas com a legislação vigente e as melhores práticas de mercado, afim de assegurarem adequado nível de segurança em relação aos possíveis riscos gerados pelo tratamento de dados pessoais, na sua estrutura organizacional.

**6.12.** Por ocasião da assinatura do contrato, o(s) LICITANTE(S) vencedora(s) do certame, informarão ao MUNICÍPIO, dos dados de contato do seu respectivo Encarregado de Dados, conforme exigido nos documentos de habilitação jurídica.

**6.13.** A LICITANTE para ter conhecimento da política de privacidade do MUNICÍPIO, deverá acessar o link <http://www.caibi.sc.gov.br> e para maiores informações, poderá contatar com o Encarregado de Dados, por meio do endereço eletrônico de e-mail [tributacao@caibi.sc.gov.br](mailto:tributacao@caibi.sc.gov.br).

## **7. APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006**





**7.1.** Conforme art. 4º da Lei nº 14.133/2021, aplicam-se as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, exceto (art. 4º, § 1º da Lei nº 14.133/2021):

**I -** No caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, ou seja, superior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

**II -** No caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, ou seja, superior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

**7.2.** A Lei Complementar nº 123/2006, conforme art. 1º, estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

**7.2.** Para os efeitos da Lei Complementar nº 123/2006, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte (art. 3º):

**I -** Sociedade empresária;

**II -** Sociedade simples;

**III -** Empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI;

**IV -** Empresário a que se refere o art. 966 do [Código Civil](#):

**a)** Quem exerce profissionalmente atividade econômica organizada para a produção ou a circulação de bens ou de serviços (art. 966, *caput*);

**b)** Não se considera empresário quem exerce profissão intelectual, de natureza científica, literária ou artística, ainda com o concurso de auxiliares ou colaboradores, salvo se o exercício da profissão constituir elemento de empresa (art. 966, parágrafo único).

**7.3.** As microempresas ou empresas de pequeno porte indicadas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 devem estar devidamente registradas no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

**I -** No caso da microempresa, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais);

**II -** No caso da empresa de pequeno porte, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais);

**III -** No caso de empresa de pequeno porte, aufera, em cada ano-





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

**7.4.** Os efeitos da Lei Complementar nº 123/2006 também se aplicam ao Microempreendedor Individual – MEI que (art. 18-A, § 1º):

- I** - Tenha auferido receita bruta, no ano-calendário anterior, de até R\$ 81.000,00 (oitenta e um mil reais);
- II** - Optante pelo Simples Nacional e que não esteja impedido de optar pela sistemática prevista no art. 18-A da LC 123/2006;
- III** - Seja empresário individual que se enquadre na definição do art. 966 do [Código Civil](#).

**7.5.** Também se considera Microempreendedor Individual – MEI para a Lei Complementar nº 123/2006 o empreendedor que exerça:

- I** - As atividades de que trata o § 4º-A do art. 18-A:  
*§ 4º-A Observadas as demais condições deste artigo, poderá optar pela sistemática de recolhimento prevista no caput o empresário individual que exerça atividade de comercialização e processamento de produtos de natureza extrativista.*
- II** - As atividades de que trata o § 4º-B do art. 18-A, estabelecidas pelo CGSN:  
*§ 4º-B O CGSN determinará as atividades autorizadas a optar pela sistemática de recolhimento de que trata este artigo, de forma a evitar a fragilização das relações de trabalho, bem como sobre a incidência do ICMS e do ISS.*
- III** - As atividades de industrialização, comercialização e prestação de serviços no âmbito rural.

**7.6.** As disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 também se aplicam às sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 ([Lei nº 11.488/2007](#), art. 34).

**7.7.** Para obtenção dos benefícios, conforme art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021:

**7.7.1.** Para obtenção dos benefícios, conforme art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021, o licitante deverá apresentar declaração que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, ou seja, que ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem 4,8 milhões/ano (Lei Complementar nº 123/2006, art. 3º, II).



**7.7.2.** As Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar ainda a Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 103/2007. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006. Esta(s) certidão(ões) deve(m) ter sido emitida(s) no prazo máximo de 30 dias contados da data de publicação do edital. Não serão aceitas declarações emitidas pela empresa e registradas na Junta Comercial.

**7.8.** Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos no art. 4º, §§ 1º e 2º da Lei nº 14.133/2021.

## **8. PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS**

**8.1.** É impedida a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada (art. 15, IV).

**8.2.** A responsabilidade dos integrantes é solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato (art. 15, V).

**8.3.** A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pela Administração Pública Municipal e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio (art. 15, § 5º).

**8.4.** Na fase de habilitação:

**I - TÉCNICA:** é admitido o somatório dos quantitativos de cada consorciado (art. 15, III – primeira parte);

**II - ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**a)** Admissão do somatório dos valores de cada consorciado (art. 15, III – segunda parte);

**b)** Acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificação (art. 15, § 1º); o referido acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei (art. 15, § 2º).

**8.5.** A assinatura do contrato será condicionada à (art. 15, § 3º):

**I -** Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados (art. 15, I);



- II - Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, II).

## 9. PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS

9.1. Conforme art. 16 da Lei nº 14.133/2021, os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

- I - A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial:

- a) [Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971](#) – Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências;
- b) [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#) – Dispõe sobre a organização e o funcionamento das Cooperativas de Trabalho; institui o Programa Nacional de Fomento às Cooperativas de Trabalho - PRONACCOOP; e revoga o parágrafo único do art. 442 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- c) [Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009](#) – Dispõe sobre o Sistema Nacional de Crédito Cooperativo e revoga dispositivos das Leis nºs 4.595, de 31 de dezembro de 1964, e 5.764, de 16 de dezembro de 1971.

- II - A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

- III - Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

- IV - O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

9.2. Conforme art. 34 da [Lei nº 11.488/2007](#), aplica-se às sociedades cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados, o disposto nos Capítulos V a X, na Seção IV do Capítulo XI, e no Capítulo XII da referida Lei Complementar.

## 10. REGRAS GERAIS PARA DOCUMENTAÇÃO

10.1. Conforme art. 12 da Lei nº 14.133/2021:

- I - Os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis;



- II -** Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 da Lei nº 14.133/2021 (licitações internacionais);
- III -** O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo, sendo que a decisão sobre tal desatendimento poderá ser precedida de parecer jurídico;
- IV -** A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração Pública Municipal, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- V -** O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal;
- VI -** Os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico;
- VII -** É permitida a identificação e assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

## **11. FASES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO**

**11.1.** Para este certame, a fase de PROPOSTA será anterior à fase de HABILITAÇÃO.

**11.2.** A fase RECURSAL será única (art. 165, § 1º, II).

## **12. DAS PROPOSTAS**

### **12.1. DO CREDENCIAMENTO**

12.1.1. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar junto ao provedor do sistema de Pregão Eletrônico, através do site [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

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

### **12.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO**



**12.2.1.** Para elaboração das propostas o licitante deve:

- I - Apresentar sua proposta com valor não superior ao valor máximo indicado pela Administração Pública Municipal (art. 24);
- II - Elaborar sua proposta levando em consideração a utilização de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas existentes no local da execução, conservação e operação do bem ou serviço (art. 25, § 2º).
- III - A proposta deverá conter a descrição do objeto ofertado, contendo marca (desde que não identifique o licitante e, neste caso, deverá constar como “marca própria”), valor unitário, valor total de cada item e demais informações necessárias, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**12.2.2.** O conteúdo das propostas é sigiloso até a abertura da sessão pública (art. 13, I da Lei nº 14.133/2021), sob pena de incursão no art. 337-J do [Código Penal](#)<sup>1</sup>.

**12.2.3.** O licitante deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então se encerrará automaticamente a etapa de envio da proposta.

**12.2.4.** Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

**Obs: Quando a marca identificar a empresa este campo deverá ser preenchido como “marca própria”, sob pena de desclassificação do certame.**

**12.2.5.** Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

**12.2.6.** As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital, salvo prazo maior estipulado de forma expressa pelo licitante.

**12.2.7.** Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

**12.2.8.** A abertura da sessão pública ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital, na plataforma [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**12.2.9.** Durante a sessão pública, a comunicação entre o **pregoeiro** e os licitantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

**12.2.10.** Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema

<sup>1</sup> Violação de sigilo em licitação

[Art. 337-J](#). Devassar o sigilo de proposta apresentada em processo licitatório ou proporcionar a terceiro o ensejo de devassá-lo: Pena - detenção, de 2 (dois) anos a 3 (três) anos, e multa.





ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto à proposta.

**12.2.11.** Aberta a etapa de lances, os licitantes poderão encaminhar lances sucessivos exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo que os lances deverão ser inferiores ao último ofertado por ele próprio e registrado no sistema eletrônico, respeitado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

**12.2.12.** Será adotado para o envio de lances o modo de disputa ABERTO:

**I - ABERTO:**

- a)** 10 (dez) minutos de lances sucessivos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos;
- b)** A prorrogação automática será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação;
- c)** Não havendo novos lances nos últimos 2 (dois) minutos, a sessão pública será encerrada automaticamente;
- d)** Encerrada a etapa de lances, com ou sem prorrogação automática pelo sistema, poderá o **pregoeiro**, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício do envio de lances, em prol da consecução do melhor preço;
- e)** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração;
- f)** Durante o envio de lances, o **pregoeiro** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível ou decorrente de equívoco de digitação;
- g)** Se ocorrer a desconexão do **pregoeiro** no decorrer do envio de lances, mas o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**12.2.13.** Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro concederá o prazo mínimo de **02 (duas) horas, para negociação de melhor preço, e envio das propostas readequadas**, diretamente no sistema da plataforma de pregão eletrônico, podendo tal prazo ser prorrogado no máximo por igual período, levada em consideração a complexidade do objeto a ser licitado, o número de itens do processo licitatório ou outras particularidades do caso concreto, sempre fundamentado e comunicado via chat tal prorrogação.





**Obs.: O cadastramento e envio de propostas readequadas, diretamente na plataforma de pregão eletrônico, é condição indispensável para posterior adjudicação do processo licitatório, sendo que o não envio das propostas readequadas, no prazo estipulado pelo pregoeiro, importará na desclassificação do proponente.**

**12.2.14.** No caso de a desconexão do **pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

### **13. VERIFICAÇÃO DE IMPEDIMENTOS NO CEIS E CNEP**

**13.1.** Encerrada a etapa de lances, durante o período de cadastro das propostas readequadas, o pregoeiro verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação dos licitantes no certame ou futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

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

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

**13.2.** A consulta aos cadastros acima referidos **será realizada em nome do licitante e também de seu sócio majoritário**, por força do art. 12 da [Lei nº 8.429/1992](#) (Dispõe sobre as sanções aplicáveis em virtude da prática de atos de improbidade administrativa, de que trata o § 4º do art. 37 da Constituição Federal; e dá outras providências).

**13.3.** A verificação visa coibir o disposto no art. 337-M do [Código Penal](#)<sup>2</sup>.

### **14. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**14.1.** Serão desclassificadas as propostas que (art. 59, *caput*, da Lei nº 14.133/2021):

- I -** Contiverem vícios insanáveis;
- II -** Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- III -** Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do

<sup>2</sup> *Contratação inidônea*

Art. 337-M. Admitir à licitação empresa ou profissional declarado inidôneo:

Pena - reclusão, de 1 (um) ano a 3 (três) anos, e multa.

§ 1º Celebrar contrato com empresa ou profissional declarado inidôneo:

Pena - reclusão, de 3 (três) anos a 6 (seis) anos, e multa.

§ 2º Incide na mesma pena do *caput* deste artigo aquele que, declarado inidôneo, venha a participar de licitação e, na mesma pena do § 1º deste artigo, aquele que, declarado inidôneo, venha a contratar com a Administração Pública.



orçamento estimado para a contratação;

**IV** - Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração Pública Municipal;

**V** - Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

**VI** - Não apresentarem 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 (art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021).

**14.2.** A verificação da conformidade das propostas será feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada (art. 59, § 1º da Lei nº 14.133/2021).

**14.3. EXEQUIBILIDADE:**

**14.3.1.** A Administração Pública Municipal poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto em IV do tópico 14.1 (art. 59, § 2º da Lei nº 14.133/2021).

**14.3.2. OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA:** no caso de a proposta vencedora for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, deve o licitante apresentar garantia, equivalente à diferença entre o valor orçado pela Administração e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigidas neste edital (art. 59, § 5º).

**14.3.3.** Serão consideradas inexecutáveis as propostas cujos valores forem inferiores a:

**I - BENS E SERVIÇOS QUE NÃO SÃO DE ENGENHARIA: 75%** do valor máximo definido pela Administração Pública Municipal.

**II - SERVIÇOS E OBRAS DE ENGENHARIA: 75%** do valor máximo definido pela Administração Pública Municipal (art. 59, § 4º).

**14.4. EMPATE:**

**14.4.1.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem (art. 60, *caput* da Lei nº 14.133/2021).

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

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

**III -** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho;

**IV -** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme



orientações dos órgãos de controle, quando existir.

**14.5. DIREITO DE PREFERÊNCIA:**

**14.5.1.** Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por (art. 60, § 1º da Lei nº 14.133/2021):

- I -** Empresas estabelecidas no território do Estado de Santa Catarina;
- II -** Empresas brasileiras;
- III -** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- IV -** Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009 (Institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC e dá outras providências).

**14.5.2.** Ainda, devem ser aplicadas as regras dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 (art. 60, § 2º da Lei nº 14.133/2021): se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por licitante apto a usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 (ver tópico 7) e se houver proposta igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, apresentada por licitante que possa usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 (ver tópico 7), se procederá da seguinte forma:

- I -** O licitante coberto pelos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/2006 (ver tópico 7) mais bem classificado poderá, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste edital, ser adjudicatário;
- II -** Não sendo adjudicatário na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadrem na condição prevista no caput deste item, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- III -** O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlado pelo sistema eletrônico, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

**14.76. NEGOCIAÇÃO:**

**14.6.1.** Definido o resultado do julgamento, a Administração Pública Municipal poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado (art. 61, *caput* da Lei nº 14.133/2021).

**14.6.2.** 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 (art. 61, § 1º da Lei nº 14.133/2021).



**14.6.3.** A negociação será conduzida pelo **pregoeiro**, conforme a Lei Federal nº 14.133 e regulamento municipal, realizada por meio do sistema eletrônico, e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes (art. 61, § 2º da Lei nº 14.133/2021).

**14.7.** Se a proposta for desclassificada o **pregoeiro** examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

## 15. DA HABILITAÇÃO

**15.1.** Encerrado o julgamento das propostas, será exigido do licitante com a melhor proposta os documentos de habilitação, o qual terá o tempo máximo de 02 (duas) horas para anexar no sistema (art. 63, II).

**Obs. 1:** O licitante, caso opte, poderá anexar toda a documentação de habilitação antes da sessão pública, diretamente na plataforma do pregão eletrônico, e neste caso, o pregoeiro, verificando a juntada dos documentos, poderá dispensar o prazo previsto no item 15.1, ficando neste caso vedada a inclusão posterior de documento, caso opte por anexá-los antes da sessão pública, em atenção ao art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**15.2.** O **pregoeiro** poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.

**15.3.** Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados mas que comprovem que na data da apresentação da proposta o licitante atendia às condições de aceitabilidade da proposta e de habilitação, o licitante será convocado a encaminhá-los, via sistema eletrônico, no prazo fixado pelo pregoeiro, sob pena inabilitação, prazo durante o qual a sessão não será suspensa.

**15.4.** Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome do licitante, com indicação precisa de dados capazes de qualificar inequivocamente o licitante.

**15.5.** Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

**15.6.** Em se tratando de licitante indicado no tópico 7, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública Municipal.

**15.7.** A não regularização da documentação no prazo previsto anteriormente implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções



previstas neste edital, e facultará ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**15.9. PESSOA JURÍDICA:**

**I – DECLARAÇÕES (marcar a ciência/concordância no campo específico da plataforma eletrônica de licitação):**

**a)** Declaração de que a licitante não ultrapassa o limite de faturamento e cumpre com os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar;

**b)** Declaração de ciência e concordância com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento – art. 63, I da Lei nº 14.133/2021;

**c)** 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 - art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021;

**d)** Declaração de que a(s) proposta(s) econômica(s) compreende(m) 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 - art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021;

**e)** Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos – art. 68, inciso VI da Lei n. 14.133, de 01 de abril de 2021 e art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;

**f)** Declaração de não possuir, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

**g)** Declaração, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação;

**h)** Declaração, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, não incorrendo nas vedações previstas na Lei nº 14.133/2021, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

**II - HABILITAÇÃO JURÍDICA** (visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada – art. 66 da Lei nº





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

14.133/2021), devendo ser apresentado:

**a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, que comprovem que o ramo de atividade da empresa é compatível com o objeto da Licitação.

Obs.: Os documentos descritos no subitem “a” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

**b)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

**c)** Quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada (art. 66, *caput*).

**III - FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** (art. 68 da Lei nº 14.133/2021):

**a)** Prova de Regularidade de Tributos e Contribuições Federais Administrados pela Secretaria de Receita Federal conjunta com a Prova de Regularidade quanto a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional e Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

**b)** Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual.

**c)** Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal.

**d)** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

**e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011

**f)** Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (art. 68, II);

**IV - ECONÔMICO-FINANCEIRA** (art. 69 da Lei nº 14.133/2021):

**a)** Certidão negativa de Recuperação Judicial, Extrajudicial e Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica (Comarcas e Turmas Recursais - Primeiro Grau), disponível em: <https://certidoes.tjsc.jus.br/>.

**V - COMPROVAÇÃO DE IDONEIDADE:**

Encerrada a etapa de lances, o **pregoeiro e equipe de apoio verificarão eventual descumprimento das condições de participação**, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação dos licitantes no certame ou futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:

**a - Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica**





a) Certidão Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União – TCU, da entidade participante. Disponível em: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>.

**b - Consulta de Pessoa Física**

a) Certidão negativa de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (**todas as esferas**) do sócio majoritário/administrador, da empresa participante. Disponível em: [https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php?validar=form](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form).

Obs.: Em caso de Sócios com a mesma quantidade de cotas, será consultada a certidão do sócio que responder administrativamente pela empresa.

**VI – COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

a) Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 103/2007. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

Obs.: Esta(s) certidão(ões) deve(m) ter sido emitida(s) no prazo máximo de 60 dias contados da data de publicação do edital. Não serão aceitas declarações emitidas pela empresa e registradas na Junta Comercial.

**15.11.** Se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

**15.12.** Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, o licitante será declarado o vencedor.

**16. DOS RECURSOS E PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO**

**16.1.** Cabe recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de (art. 165, I da Lei nº 14.133/2021):

- I - Julgamento das propostas (art. 165, I, “b”);
- II - Ato de habilitação ou inabilitação de licitante (art. 165, I, “c”);
- III - Anulação ou revogação da licitação (art. 165, I, “d”);
- IV - Extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração (art. 165, I, “e”).

**16.2.** Se apresentado recurso em virtude do disposto nas letras “a” e “b” do item anterior, serão observadas as seguintes disposições (art. 165, § 1º da Lei nº 14.133/2021):



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

**I -** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133/2021, da ata de julgamento;

**II -** A apreciação dar-se-á em fase única.

**16.3.** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida (art. 165, § 2º [primeira parte] da Lei nº 14.133/2021).

**16.4.** Apresentado recurso, será aberto prazo para apresentação de contrarrazões, será o mesmo do recurso - 3 (três) dias úteis - e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso (art. 165, § 4º da Lei nº 14.133/2021).

**16.5.** Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses (art. 165, § 5º da Lei nº 14.133/2021).

**16.6.** Apresentadas as contrarrazões ou findo o prazo para apresentação destas, a autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida terá prazo de 3 (três) dias úteis para apreciar o recurso e as contrarrazões.

**16.6.1.** Se não reconsiderar o ato ou a decisão, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos (art. 165, § 2º da Lei nº 14.133/2021).

**16.7.** O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento (art. 165, § 3º da Lei nº 14.133/2021).

**16.8.** Cabe pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico (art. 165, II da Lei nº 14.133/2021).

**16.9.** Da aplicação das sanções previstas nos incisos I, II e III do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação (art. 166, *caput* da Lei nº 14.133/2021).

**16.9.1.** O recurso 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, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos (art. 166, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).

**16.10.** Da aplicação da sanção prevista no inciso IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado 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 (art. 167 da Lei nº 14.133/2021).



**16.11.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente (art. 168, *caput* da Lei nº 14.133/2021).

**16.12.** Na elaboração de suas decisões, a autoridade competente será auxiliada pelo órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas e subsidiá-la com as informações necessárias (art. 168, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).

## **17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**17.1.** Conforme art. 71 da Lei nº 14.133/2021, encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- I -** Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- II -** Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- III -** Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- IV -** Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

**17.2.** Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa (art. 71, § 1º da Lei nº 14.133/2021).

**17.3.** O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado (art. 71, § 2º da Lei nº 14.133/2021).

**17.4.** Nos casos de anulação e revogação, será assegurada a prévia manifestação dos interessados (art. 71, § 3º da Lei nº 14.133/2021).

**17.5.** A anulação do processo licitatório induz à da ata de registro de preços e do contrato.

**17.6.** Os licitantes não terão direito a indenização em decorrência da anulação do processo licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

## **18. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

### **18.1. REGRAS PARA FORMALIZAÇÃO**

**18.1.1.** O registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:

- I -** Serão registrados na ata de registro de preços os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a fase competitiva ou do proponente a ser contratado de forma direta;
- II -** Será incluído na respectiva ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preços iguais aos do licitante



vencedor na ordem de classificação do certame, bem como daqueles licitantes que mantiverem sua proposta original, com objetivo a formação de cadastro de reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses de cancelamento do registro do fornecedor;

III - O preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no sítio eletrônico oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, bem como ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços;

IV - A ordem de classificação dos licitantes registrados na ata de registro de preços deverá ser respeitada nas contratações.

18.1.1.1. Se houver mais de um licitante que aceite cotar o objeto com preços iguais aos do licitante vencedor, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase de lances.

18.1.1.2. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

18.1.1.3 O anexo que trata o inciso II do tópico 18.1.1. será preenchido com a informação dos licitantes que aceitarem registrar preços iguais ao do licitante vencedor do certame e daqueles licitantes que mantiverem sua proposta original.

18.1.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

18.1.3. O fornecedor mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo Município.

18.1.3.1. É facultado ao Município, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

18.1.3.2. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do tópico anterior, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, o Município poderá:

I - Convocar aqueles licitantes que mantiverem sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

II - Adjudicar e celebrar a ata de registro de preços nas condições ofertadas pelos licitantes subsequentes, atendida à ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.



18.1.4. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o Município a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

18.1.4.1. A recusa injustificada do fornecedor mais bem classificado em assinar a ata de registro de preços dentro do prazo estabelecido no edital ou instrumento de contratação direta ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.1.4.2. O compromisso também se aplica aos licitantes que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, bem como licitantes que mantiverem sua proposta original e/ou dos licitantes que apresentaram preço conforme o art. 82, III da Lei nº 14.133/2021.

18.1.4.3. O licitante que aceitar compor o cadastro de reserva com preço igual ao do licitante vencedor ou pelo valor de sua proposta original, mas deixar de responder ou recusar convocação do Município para assumir o remanescente da ata de registro de preços, ficará sujeito à imposição das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo sempre assegurado o contraditório e a ampla defesa.

18.1.5. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, devendo ser deverá ser celebrado no prazo de validade da ata de registro de preços.

18.1.5.1. O instrumento contratual poderá ser substituído nos termos do art. 95, caput da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.1.5.2. O contrato ou outro instrumento que venha substituí-lo observará o disposto no Título III da Lei Federal nº 14.133/2021 (Dos Contratos Administrativos).

18.1.5.3. Será reputada firmada a contratação administrativa na data da confirmação de entrega do instrumento contratual ao fornecedor registrado, admitindo-se a entrega do instrumento por qualquer meio que assegure a certeza da ciência do interessado.

18.1.6. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.

18.1.6.1. A comprovação da alteração dos preços será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso, sem prejuízo de outros documentos que comprovem a necessidade de alteração dos preços registrados.





18.1.6.2. O Município poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação original, para que se manifestem sobre a manutenção do preço ofertado na licitação, hipótese em que o registro será confirmado àquele que ofertar a proposta mais vantajosa.

18.1.7. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Município convocará o fornecedor para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado, sendo observado:

I - O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

II - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

18.1.8. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Município poderá:

I - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

II - Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação;

III - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

18.1.9. O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - Por razão de interesse público;

II - A pedido do fornecedor;

III - Descumprir as condições da ata de registro de preços;

IV - Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo Município, sem justificativa aceitável;

V - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

VI - Sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021; ou

VII - For condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei Federal nº 14.133/2021, por sentença transitada em julgado.

18.1.9.1. O cancelamento de registros será motivado e formalizado por despacho da autoridade superior, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

18.1.10. É vedado aos órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, na condição de não participantes, aderirem à ata de registro de preços gerenciada por este Município.





## **18.2. GESTÃO DA DATA**

**18.2.1.** A gestão da ata caberá ao prefeito Municipal, senhor Eder Picoli.

## **18.3. FISCALIZAÇÃO DA ATA**

**18.3.1** A fiscalização da ata será acompanhada e fiscalizada pelo Sr. Miguel Piccoli, Secretário de Administração e Planejamento, Sr. Idelson Piccoli Secretário de Transportes, Obras e Serviços Públicos, Sra. Camila Conte Portes, Secretária de Assistência Social, Sra. Ducélia Terezinha Cé Naibo, Secretária de Educação, Cultura e Esporte e Sra. Liandra de Araújo Lorenzon, Secretária de Saúde em observância ao disposto no art. 117 e seguintes da Lei 14.133/2021.

**18.3.2.** A Administração poderá designar outro(s) fiscal(ais), quando conveniente, sendo consignado formalmente nos autos e comunicado à(s) fornecedora(s), sem necessidade de elaboração de termo aditivo.

## **18.4 VIGÊNCIA**

**18.4.1** Este instrumento tem prazo de vigência de 1 (um) ano, contados da data da última assinatura, **podendo ser prorrogada por igual período, inclusive com renovação dos quantitativos, desde que comprovado o preço vantajoso, e nos demais termos do prejulgado 2526 do TCE/SC.**

## **19. RECEBIMENTO DO OBJETO**

**19.1.** O objeto será recebido (art. 140, *caput* da Lei nº 14.133/2021).

I - Em se tratando de obras e serviços:

a) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

II - Em se tratando de compras:

a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

**19.2.** O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato (art. 140, § 1º da Lei nº 14.133/2021).

**19.3.** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança da obra ou serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato (art. 140, § 2º da Lei nº 14.133/2021).



**19.4.** Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão, conforme Decreto Municipal nº 259/2022 (art. 140, § 3º da Lei nº 14.133/2021):

**19.5.** Os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado (art. 140, § 4º da Lei nº 14.133/2021).

**19.6.** Em se tratando de projeto de obra, o recebimento definitivo pela Administração não eximirá o projetista ou o consultor da responsabilidade objetiva por todos os danos causados por falha de projeto (art. 140, § 5º da Lei nº 14.133/2021).

**19.7.** O recebimento definitivo pela Administração não eximirá o contratado, pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, da responsabilidade objetiva pela solidez e pela segurança dos materiais e dos serviços executados e pela funcionalidade da construção, da reforma, da recuperação ou da ampliação do bem imóvel, e, em caso de vício, defeito ou incorreção identificados, o contratado ficará responsável pela reparação, pela correção, pela reconstrução ou pela substituição necessárias (art. 140, § 6º da Lei nº 14.133/2021).

## **20. PAGAMENTO DO OBJETO**

**20.1.** No dever de pagamento pela Administração Pública Municipal, será observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, subdividida nas seguintes categorias de contratos (art. 141, *caput* da Lei nº 14.133/2021):

- I - Fornecimento de bens;
- II - Locações;
- III - Prestação de serviços;
- IV - Realização de obras.

**20.2.** A ordem cronológica poderá ser alterada, mediante prévia justificativa da autoridade competente e posterior comunicação ao órgão de controle interno da Administração Pública Municipal e ao Tribunal de Contas de Santa Catarina – TCE/SC, exclusivamente nas seguintes situações (art. 141, § 1º da Lei nº 14.133/2021):

- I - Grave perturbação da ordem, situação de emergência ou calamidade pública;
- II - Pagamento a microempresa, empresa de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual e sociedade cooperativa, desde que demonstrado o risco de descontinuidade do cumprimento do objeto do contrato;



III - Pagamento de serviços necessários ao funcionamento dos sistemas estruturantes, desde que demonstrado o risco de descontinuidade do cumprimento do objeto do contrato;

IV - Pagamento de direitos oriundos de contratos em caso de falência, recuperação judicial ou dissolução da empresa contratada;

V - Pagamento de contrato cujo objeto seja imprescindível para assegurar a integridade do patrimônio público ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do órgão ou entidade, quando demonstrado o risco de descontinuidade da prestação de serviço público de relevância ou o cumprimento da missão institucional.

**20.3.** A inobservância imotivada da ordem cronológica ensejará a apuração de responsabilidade do agente responsável, cabendo aos órgãos de controle a sua fiscalização (art. 141, § 2º da Lei nº 14.133/2021).

**20.4.** A Administração Pública Municipal deverá disponibilizar, mensalmente, em seção específica de acesso à informação em seu sítio na internet, a ordem cronológica de seus pagamentos, bem como as justificativas que fundamentarem a eventual alteração dessa ordem (art. 141, § 3º da Lei nº 14.133/2021).

**20.5.** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento (art. 143 da Lei nº 14.133/2021).

**20.6.** Não será permitido pagamento antecipado, parcial ou total, relativo a parcelas contratuais vinculadas ao fornecimento de bens, à execução de obras ou à prestação de serviços (art. 145, *caput* da Lei nº 14.133/2021).

**20.6.1.** A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, hipótese que deverá ser **previamente justificada** no processo licitatório (art. 145, § 1º da Lei nº 14.133/2021).

**20.6.2.** Caso o objeto não seja executado no prazo contratual, o valor antecipado deverá ser devolvido (art. 145, § 3º da Lei nº 14.133/2021).

**20.7.** No ato de liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicarão aos órgãos da administração tributária as características da despesa e os valores pagos, conforme o disposto no art. 63 da [Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964](#) – Estatui Normas Gerais de Direito Financeiro para elaboração e controle dos orçamentos e balanços da União, dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal (art. 146 da Lei nº 14.133/2021).

## **21. DAS RETENÇÕES**

### **21.1 - Quando se tratar de contratação de bens e serviços em geral:**



21.1.1 - O Município reserva-se no direito de descontar (reter) do pagamento devido à Contratada os valores decorrentes de tributos legalmente estabelecidos quais sejam:

a) ISSQN – LISTA DE FATOS GERADORES E ALÍQUOTAS DO ISS, o qual integra a Lei Complementar Municipal nº 054/2017, que terá como base de cálculo o preço total do serviço. Das empresas Optantes do Simples Nacional, será descontado (retido) a alíquota correspondente, com base no faturamento dos últimos 12 (doze) meses, devendo o valor estar destacado na respectiva nota fiscal.

b) IRPJ – O Imposto de Renda será retido na fonte, nos termos e percentuais definidos no Decreto Municipal nº 95/2023, de 18 de abril de 2023, exceto das entidades que possuem imunidade tributária, das empresas optantes do Simples Nacional e dos Microempreendedores Individuais (MEI).

## **21.2 - Quando se tratar de contratação de obra global:**

21.2.1 - O Município reserva-se no direito de descontar (reter) do pagamento devido à Contratada os valores decorrentes de tributos legalmente estabelecidos quais sejam:

a) ISSQN – A alíquota de 4,0% (quatro por cento), que terá como base de cálculo o preço total do serviço, dele podendo ser deduzido somente o valor das mercadorias produzidas pelo prestador dos serviços fora do local da prestação dos serviços, que ficam sujeitos ao ICMS – LISTA DE FATOS GERADORES E ALÍQUOTAS DO ISS, o qual integra a Lei Complementar Municipal nº 054/2017, c/c com a Lei Complementar Nacional nº 116/2003. Das empresas Optantes do Simples Nacional, será descontado (retido) a alíquota correspondente, com base no faturamento dos últimos 12 (doze) meses, devendo o valor estar destacado na respectiva nota fiscal;

b) IRPJ – O Imposto de Renda será retido na fonte, nos termos e percentuais definidos no Decreto Municipal nº 95/2023, de 18 de abril de 2023, exceto das empresas optantes do Simples Nacional e dos Microempreendedores Individuais (MEI)

## **22. PENALIDADES**

**22.1.** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, com aplicação das seguintes sanções (art. 155 e 156 da Lei nº 14.133/2021):

I - Dar causa à inexecução parcial do contrato:

II - Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - Dar causa à inexecução total do contrato;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

- IV** - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V** - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI** - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII** - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII** - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX** - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI** - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII** - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

**22.2.** Serão aplicadas as seguintes sanções às penalidades acima indicadas:

|              |                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>I -</b>   | Advertência (art. 156, § 2º).                                                                                                                                       | <b>I</b><br><br>Obs. 1: Quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave<br>Obs. 2: Pode ser aplicada cumulativamente com multa (art. 156, § 7º). |
| <b>II -</b>  | Multa de 10% sobre o valor global do contrato.                                                                                                                      | Qualquer infração (art. 156, § 3º).                                                                                                                            |
| <b>III -</b> | Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Caibi, pelo prazo máximo de 3 (três) anos (art. 156, § 4º). | <b>II</b><br><b>III</b><br><b>IV</b><br><b>V</b><br><b>VI</b><br><b>VII</b><br><br>Obs. 1: Quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.      |





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

|             |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                           |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                                                                                         | Obs. 2: Pode ser aplicada cumulativamente com multa (art. 156, § 7º).                                     |
| <b>IV -</b> | 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 (art. 156, § 5º). | VIII<br>IX<br>X<br>XI<br>XII<br><br>Obs. 1: Pode ser aplicada cumulativamente com multa (art. 156, § 7º). |

**22.3.** Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, § 1º da Lei nº 14.133/2021):

- 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 a Administração Pública;
- V -** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**22.4.** Para aplicação das sanções (arts. 156, § 6º, I, 157 e 158 da Lei nº 14.133/2021):

- I -** Inciso II do item 21.1: será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;
- II -** Incisos III e IV do item 21.1:
  - a)** Instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos;
  - b)** 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;
  - c)** 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;
  - d)** Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

- e) A sanção prevista no inciso IV do item 23.1 será precedida de análise jurídica e será de competência exclusiva de secretário municipal (art. 156, § 6º, I da Lei nº 14.133/2021);
- f) A prescrição ocorrerá em 5 (cinco) anos, contados da ciência da infração pela Administração Pública Municipal, e será:
  - i) Interrompida pela instauração do processo de responsabilização a que se refere este item;
  - ii) Suspensa pela celebração de acordo de leniência previsto na [Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#) – Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências;
  - iii) Suspensa por decisão judicial que inviabilize a conclusão da apuração administrativa.

**22.5.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração Pública Municipal ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º da Lei nº 14.133/2021).

**22.6.** A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública Municipal (art. 156, § 9º da Lei nº 14.133/2021).

**22.7.** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei nº 14.133/2021).

**22.8.** A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos na Lei nº 14.133/2021 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 (art. 160 da Lei nº 14.133/2021).

**22.9.** A Administração Pública Municipal, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro



Nacional de Empresas Unidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal (art. 161 da Lei nº 14.133/2021).

**22.10.** A forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos seguirá o disposto no regulamento municipal (art. 161, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).

**22.11.** O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista no inciso II do item 21.2 (art. 162 da Lei nº 14.133/2021).

**22.11.1.** 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 previstas na Lei nº 14.133/2021 (art. 162, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).

**22.12.** É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante o Município de Caibi, exigidos, cumulativamente (art. 163 da Lei nº 14.133/2021).

I - Reparação integral do dano causado à Administração Pública Municipal;

II - Pagamento da multa;

III - 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;

IV - Cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - Análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste item.

**22.12.1.** A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII (*Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato*) e XII (*Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013*) do caput do item 21.1 exigirá, como condição de reabilitação do licitante ou contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável (art. 163, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021).

## 23. DISPOSIÇÕES FINAIS

**23.1.** É facultado ao **pregoeiro** ou ao Prefeito Municipal, em qualquer fase deste processo licitatório, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, sendo vedada, ressalvados os casos previstos neste edital, a inclusão posterior de informações ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

**23.2.** Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos pelos licitantes para efeitos de julgamento deste processo licitatório.

**23.3.** Só se iniciam e vencem os prazos referidos nesta licitação em dia de expediente no Município de Caibi, portanto, serão prorrogados até o próximo dia útil os prazos que vencerem durante o recesso municipal.

**23.4.** Para fins de garantir a ampla publicidade, este edital será divulgado:

- I -** Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, a partir da adoção pelo Município (art. 176, III c/c p. ú. da Lei nº 14.133/2021);
- II -** Página do Município de Caibi ([www.caibi.atende.net](http://www.caibi.atende.net));
- III -** Diário Oficial dos Municípios – DOM (art. 176, p. ú., I da Lei nº 14.133/2021);
- IV -** Jornal diário de grande circulação local (art. 175, § 2º da Lei nº 14.133/2021).

**23.5.** São anexos deste edital:

- I -** Estudo Técnico Preliminar – ETP
- II -** Termo de Referência – TR
- III -** Orçamento Máximo
- IV -** Ata de Registro de preços
- V -** Minuta do Contrato Administrativo
- VI -** Municípios que fazem parte da AMERIOS.

**23.6.** As questões decorrentes das previsões deste edital que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Comarca Palmitos - SC, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**Município de Caibi – SC, 28 de julho de 2026.**

**EDER PICOLI**  
**Prefeito Municipal**

Este edital se encontra examinado e aprovado  
pela assessoria jurídica deste município.

**TAISON GASPARIN**  
**OAB/SC: 52.373**



## ANEXO I

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º)

#### 1. INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a ser especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente esta necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Enquanto elemento essencial ao planejamento do suprimento governamental, o Estudo Técnico Preliminar, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, auxilia na confecção, na sequência, do Termo de Referência e dos demais documentos integrantes do processo de aquisição.

Vê-se, portanto, que as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem como avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição<sup>3</sup>.

O papel do ETP, não obstante previsão legal, tem respaldo na doutrina administrativista brasileira, conforme nos traz a professora Tatiana Camarão<sup>4</sup>:

Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dúvidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas.

<sup>3</sup> TCU. Acórdão 1273/2007-Plenário. Relatório de Levantamento. Relator Min. Ubiratan Aguiar. Sessão de julgamento em 27.06.2007. Enunciado: “Os estudos técnicos preliminares devem demonstrar a viabilidade técnica a partir de todos os elementos necessários e suficientes, com nível de precisão adequado para caracterizar a obra, com indicações dos estudos técnicos e ambientais, avaliação do seu custo, definição dos métodos e do prazo de execução.”

<sup>4</sup> CAMARÃO, Tatiana. **Estudo Técnico Preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade**. Disponível em: <http://www.novaleillicitacao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminararquitetura-conteudo-obrigatoriedade-e-a-previsao-no-pl1292-95/>. Acesso em: 03 de julho de 2025.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo precípua identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.

Bem por este motivo, aliás, disciplina o § 1º do artigo 18 da Lei n. 1.4133/2021 quanto à própria função do ETP em relação às licitações:

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na aquisição, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da aquisição fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

[...]

§ 1º. O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da aquisição, e conterá os seguintes elementos:

I - A descrição da necessidade da aquisição, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - A demonstração da previsão da aquisição no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - Os requisitos da aquisição;

IV - As estimativas das quantidades para a aquisição, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - O levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - A estimativa do valor da aquisição, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - A descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - As justificativas para o parcelamento ou não da aquisição;

IX - O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

O próprio Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina (TCE-SC), já editou prejulgado acerca da importância do Estudo Técnico Preliminar (ETP):



**Prejulgado: 2414**

1. O Estudo Técnico Preliminar – ETP - é instrumento essencial ao planejamento das contratações, servindo de subsídio para as demais fases da licitação e de amparo para as decisões do gestor público.
2. Embora, em regra, a Lei n. 14.133/21 não possibilite a dispensa do ETP, o art. 18, §2º, permite que seja elaborado “ETP simplificado”, hipótese em que o gestor deve justificar a omissão das exigências facultativas.
  - 2.1. A fim de proporcionar maior segurança jurídica, recomenda-se que conste em regulamento as hipóteses em que se poderá elaborar “ETP simplificado” ou dispensar as exigências facultativas.
3. Nas contratações que utilizem catálogo eletrônico de padronização, previsto no art. 19, II, da Lei n. 14.133/21, poderá o ETP ser dispensado, desde que já tenha sido realizado por ocasião da inclusão do item em tal catálogo e conste declaração de que os parâmetros utilizados no estudo anterior não se modificaram.
4. O art. 72, I, da Lei n. 14.133/21 possibilita a dispensa do Estudo Técnico Preliminar nos casos de contratação direta, devendo tal procedimento ser adotado em situações excepcionais, nos termos de regulamento.
  - 4.1. Cabe ao ente federativo com competência regulamentar realizar uma análise de proporcionalidade das situações em que permitirá a dispensa do ETP, considerando o tempo disponível para a contratação, o valor e a complexidade do objeto, em especial, quanto ao prévio conhecimento da solução a ser contratada.
  - 4.2. Ainda que regulamentadas as situações em que seja dispensado o ETP, é necessário que conste no processo a devida justificativa para sua dispensa.
  - 4.3. A elaboração de ETP simplificado nas licitações ou sua dispensa, nas hipóteses de utilização de catálogo eletrônico de padronização e de contratação direta, deve ser alvo de avaliação e justificação exarada pela autoridade competente, dada a importância de tal instrumento para o planejamento das aquisições públicas, bem como para garantir maior segurança jurídica aos envolvidos na tomada de decisão.

O Estudo Técnico Preliminar é, portanto, um artefato essencial ao planejamento e suporte para as contratações públicas, posto que antecede a fase externa da licitação, balizando a administração no sentido de adotar a melhor alternativa para satisfação da necessidade, ao passo que visa atender ao interesse público, alicerçado, especialmente, nos princípios da legalidade, moralidade, planejamento, economicidade, efetividade, dentre outros correlatos.

## **2. DESCRIÇÃO SUCINTA DO OBJETO**



AQUISIÇÃO DE LANCHES E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS PARA ATENDER OS EVENTOS E DEMAIS ENCONTROS REALIZADOS PELO MUNICÍPIO DE CAIBI-SC.

### 3. ÁREA(S) REQUISITANTE(S)

| SECRETARIA/DEPARTAMENTO                                        | RESPONSÁVEL                         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Secretaria de Administração e Planejamento                     | Miguel Piccoli                      |
| Secretaria de Educação, Cultura e Esportes                     | Ducelia Terezinha Cé Naibo          |
| Secretaria de Assistência Social                               | Camila Conte Portes F.R. dos Santos |
| Secretaria de Saúde                                            | Liandra de Araújo Lorenzon          |
| Secretaria Municipal de Agricultura e Meio-Ambiente            |                                     |
| Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Serviços Públicos | Idelso Picoli                       |

### 4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO.

A necessidade de contratação consiste no fornecimento, parcelado e contínuo, de alimentação (gêneros alimentícios diversos e lanches) destinada aos eventos institucionais a serem realizados pelo município de Caibi, no decorrer do ano e seguintes.

Tal demanda decorre da relevância social, cultural e administrativa dessas iniciativas, as quais visam celebrar datas comemorativas oficiais, reconhecer a contribuição da população para o desenvolvimento do Município e fortalecer os vínculos comunitários. Além disso, há a realização de encontros, palestras, capacitações e eventos de natureza semelhante, os quais demandam tais gêneros para melhor atender os participantes.

Estes eventos constituem instrumentos legítimos de promoção da integração social, da valorização da cidadania e do estímulo à participação popular nas ações promovidas pelo Poder Público.

No cenário atual, observa-se que a realização de eventos de caráter público exige planejamento prévio e estrutura adequada para garantir organização, segurança e qualidade na prestação dos serviços oferecidos aos participantes. A inexistência de estrutura própria suficiente para preparo, acondicionamento e distribuição de refeições em larga escala impõe a necessidade de contratação de empresas especializadas, aptas a fornecer alimentação pronta ou preparada no local, com capacidade operacional



compatível com o porte dos eventos previstos no calendário oficial e outros a serem realizados no decorrer do ano.

Sob a perspectiva do interesse público, é imprescindível assegurar que os eventos sejam acessíveis, inclusivos e adequados a toda a população, independentemente de sua condição socioeconômica. A oferta de lanches e refeições adequadas e nutricionalmente equilibradas durante a programação contribui para a permanência do público nas atividades, promove condições dignas de participação e evita situações de vulnerabilidade, especialmente em eventos de longa duração ou realizados em locais afastados de estabelecimentos comerciais.

Adicionalmente, a contratação de serviços de alimentação garante a observância das normas sanitárias vigentes, dos padrões de higiene e manipulação de alimentos e das exigências estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária, mitigando riscos à saúde pública e assegurando a qualidade dos produtos ofertados.

A formalização contratual também possibilita a definição prévia de cardápios, quantitativos estimados, critérios de qualidade, logística de distribuição e responsabilidades técnicas, conferindo maior controle, transparência e eficiência à execução do objeto.

Dessa forma, a contratação pretendida revela-se medida necessária, adequada e alinhada aos princípios da legalidade, eficiência e interesse público, ao viabilizar a realização de eventos organizados, seguros e inclusivos, fortalecendo o convívio social, a valorização cultural e o bem-estar coletivo, além de assegurar adequada aplicação dos recursos públicos.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

Os produtos a serem adquiridos pela presente contratação enquadram-se como bens comuns, na forma do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório e em seus anexos, com base em especificações usuais de mercado, possibilitando julgamento objetivo das propostas e adequada padronização do fornecimento.

Poderão participar do certame empresas que exerçam atividade compatível com o objeto, devidamente constituídas e regulares, cujo ramo de atuação compreenda o comércio e/ou distribuição de gêneros alimentícios, devendo atender integralmente às condições técnicas, sanitárias e operacionais previstas no Termo de Referência, bem como demonstrar aptidão para o fornecimento parcelado, contínuo e em escala compatível com a demanda da administração municipal.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, próprios para consumo humano, isentos de substâncias nocivas à saúde, impurezas ou materiais estranhos, e estar dentro do prazo de validade no momento da entrega. Deverão, ainda, apresentar-se devidamente embalados, identificados e rotulados, em conformidade com as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais legislações aplicáveis, contendo informações claras quanto à marca, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e composição.

Não serão aceitos produtos vencidos, com prazo de validade insuficiente, deteriorados, adulterados, contaminados, avariados, remanufaturados, com embalagens violadas ou danificadas, ou que apresentem quaisquer não conformidades em relação às especificações técnicas e às normas de segurança alimentar. A verificação das condições dos produtos será realizada no momento do recebimento provisório, sem prejuízo de posterior conferência qualitativa e quantitativa pela fiscalização contratual.

Todos os itens fornecidos deverão atender rigorosamente às diretrizes nutricionais, aos padrões de qualidade sensorial e às exigências de segurança alimentar estabelecidas pela legislação vigente.

A contratada será integralmente responsável pelo transporte, acondicionamento e entrega dos produtos, devendo assegurar condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura, conforme a natureza de cada gênero alimentício, utilizando veículos apropriados e, quando exigido, dotados de equipamentos de refrigeração ou isolamento térmico, em conformidade com as normas da vigilância sanitária competente.

Todos os custos logísticos correrão por conta da contratada, não sendo admitido qualquer ônus adicional ao Município.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal de Caibi, mediante emissão de ordem de fornecimento. O prazo máximo para entrega será de até 02 (dois) dias úteis contados do recebimento da solicitação, devendo a entrega ocorrer nos locais indicados pela Administração, durante o horário regular de expediente, salvo disposição diversa previamente ajustada.

A contratada deverá substituir, no prazo máximo de até 12 (doze) horas antes do evento, e sem qualquer ônus para o Município, os produtos que apresentarem irregularidades, vícios, defeitos, alterações nas características, inconformidades com as especificações, violação de embalagens ou qualquer condição que os torne impróprios ao consumo, ainda que a irregularidade seja constatada após o recebimento inicial.

Para fins de habilitação, os licitantes deverão comprovar regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira, bem como capacidade técnica





compatível com o objeto, nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133/2021, incluindo, quando aplicável, alvará sanitário vigente, licença de funcionamento e certificados ou registros emitidos pelo órgão de inspeção competente, conforme a natureza dos produtos a serem fornecidos.

A contratada deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na fase de seleção, conforme dispõe o art. 121, §1º, da Lei nº 14.133/2021, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

O descumprimento injustificado das obrigações contratuais sujeitará a contratada às sanções administrativas previstas nos arts. 156 a 162 da Lei nº 14.133/2021, observados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo de eventual rescisão contratual e da responsabilização civil pelos danos causados.

A execução do objeto deverá ocorrer diretamente pela contratada, sendo vedada a subcontratação total ou parcial, salvo autorização expressa e justificada da Administração, quando admitida no instrumento convocatório.

Por ocasião de cada entrega, a contratada deverá apresentar nota fiscal detalhada, contendo a discriminação dos itens fornecidos, respectivas marcas, lotes, prazos de validade e quantidades, acompanhada, quando exigido, de fichas técnicas, certificados de conformidade, laudos sanitários ou documentos equivalentes que comprovem a origem, a qualidade e a regularidade dos gêneros alimentícios fornecidos, garantindo plena rastreabilidade e controle pela fiscalização administrativa.

## **6. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR**

Em observância aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, realizou-se o presente levantamento de mercado com a finalidade de identificar e avaliar as alternativas viáveis para o atendimento da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados aos eventos institucionais, culturais, comemorativos e comunitários promovidos pelo Município de Caibi-SC, para este ano e seguinte.

O estudo tem por objetivo assegurar o fornecimento adequado, seguro e tempestivo de alimentos a serem disponibilizados ao público participante dos eventos, considerando aspectos de custo estimado, qualidade dos produtos, padronização, disponibilidade no mercado regional, capacidade logística dos fornecedores, condições de transporte, prazos de entrega e conformidade com as normas sanitárias vigentes.



Trata-se, portanto, de fornecimento voltado a eventos esporádicos ou periódicos promovidos pela Administração, com demandas variáveis conforme o porte, a duração e o público estimado de cada programação.

Foram analisadas, de forma comparativa, as seguintes alternativas de contratação:

**Alternativa 1 – Realização de licitação própria, na modalidade pregão eletrônico, para registro de preços de gêneros alimentícios destinados a eventos institucionais.**

Esta alternativa consiste na instauração de procedimento licitatório específico, preferencialmente na modalidade pregão eletrônico, com a finalidade de formação de Ata de Registro de Preços que possibilite o fornecimento futuro, eventual e parcelado dos gêneros alimentícios conforme a programação oficial do Município.

Nesta solução, o Termo de Referência deverá descrever detalhadamente os itens a serem adquiridos, contemplando especificações técnicas, padrões mínimos de qualidade, apresentação, peso ou volume, forma de acondicionamento, prazos de validade e requisitos sanitários aplicáveis.

Sob o aspecto técnico, esta alternativa revela-se a mais adequada, pois assegura controle direto da Administração sobre as características dos produtos a serem fornecidos, permitindo padronização e compatibilidade com a natureza de cada evento. A licitação própria possibilita a exigência expressa de conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais legislações correlatas, garantindo que os alimentos sejam próprios para consumo humano, estejam dentro do prazo de validade e apresentem rotulagem adequada.

Do ponto de vista econômico, o pregão eletrônico amplia a competitividade e a transparência do certame, permitindo a participação de fornecedores de diferentes localidades, o que tende a resultar em preços mais vantajosos e compatíveis com o mercado.

O sistema de registro de preços proporciona flexibilidade administrativa, viabilizando aquisições conforme a demanda efetiva de cada evento, evitando estoques desnecessários, perdas por vencimento e contratações emergenciais. Ademais, a formalização de ata confere maior previsibilidade orçamentária e racionalização dos procedimentos administrativos ao longo do exercício.

**Alternativa 2 – Adesão a atas de registro de preços de outros entes públicos (“carona”).**

A segunda alternativa analisada consiste na eventual adesão a atas de registro de preços vigentes de outros órgãos ou entidades públicas, com o intuito



de conferir maior celeridade à contratação. Contudo, a análise técnica demonstrou que essa opção apresenta limitações relevantes.

As atas de outros entes podem não contemplar os itens específicos necessários aos eventos municipais, ou podem apresentar especificações padronizadas para realidades distintas, com diferenças quanto a marcas, porções, embalagens, logística de entrega e quantitativos mínimos. Tais divergências podem comprometer a adequação dos produtos ao perfil dos eventos promovidos pelo Município, além de reduzir a autonomia administrativa na definição das condições contratuais.

Sob o aspecto econômico, a adesão a atas externas nem sempre assegura preços mais vantajosos, considerando diferenças regionais de mercado, custos logísticos e eventuais limitações quantitativas impostas pelo órgão gerenciador.

Além disso, essa alternativa pode restringir a participação de fornecedores locais e regionais, reduzindo a competitividade e dificultando o acompanhamento direto da execução contratual.

### **Conclusão técnica e econômica.**

Após a análise das alternativas, conclui-se que a realização de licitação própria, preferencialmente na modalidade pregão eletrônico para registro de preços, configura-se como a solução tecnicamente mais adequada e economicamente mais vantajosa para o atendimento da necessidade identificada.

A adoção dessa alternativa permitirá o controle integral sobre as especificações e padrões de qualidade dos gêneros alimentícios destinados aos eventos institucionais; a observância rigorosa das normas sanitárias federais e estaduais; a seleção de fornecedores com capacidade técnica e logística compatível com a demanda local; a ampliação da competitividade e a consequente obtenção de preços mais vantajosos; e a mitigação de riscos relacionados a atrasos, fornecimento inadequado ou desperdício de produtos.

Dessa forma, a escolha pela realização de licitação própria alinha-se plenamente aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, isonomia e transparência previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa e o uso racional dos recursos públicos destinados à realização dos eventos promovidos pelo Município de Caibi-SC, demonstrando viabilidade técnica, jurídica e orçamentária da contratação pretendida.



## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO**

A solução definida pela Administração Pública Municipal de Caibi/SC consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios diversos e lanches destinados aos eventos institucionais, culturais, comemorativos, educativos e comunitários promovidos pelo Município, ao longo do exercício vigente e subsequente.

O objeto da futura licitação, a ser processada preferencialmente na modalidade pregão eletrônico para registro de preços, contemplará o fornecimento sob demanda de alimentos variados, tais como salgados, lanches prontos, pães, bolos, cucas, biscoitos, frios, sucos, refrigerantes, café, leite, água, frutas, itens de panificação e demais produtos especificados no Termo de Referência, adequados à natureza, porte e duração de cada evento. Poderá, ainda, compreender o fornecimento de kits de lanche, *coffee breaks* ou alimentos preparados no local, quando previsto.

A solução proposta possui natureza predominantemente de fornecimento, podendo envolver, conforme o caso, o preparo, fracionamento e montagem prévia de lanches ou refeições simples, bem como a organização e entrega nos locais indicados pela Administração. Abrange todas as etapas necessárias ao adequado atendimento da demanda, incluindo aquisição de insumos, preparo (quando aplicável), armazenamento, acondicionamento, transporte, carga, descarga e entrega final, observados os quantitativos e prazos estabelecidos em cada ordem de fornecimento.

Todos os produtos deverão ser próprios para consumo humano, preparados com matérias-primas de qualidade e dentro do prazo de validade, acondicionados em embalagens íntegras, apropriadas ao transporte e à conservação, contendo rotulagem adequada e informações exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e pela legislação sanitária e consumerista vigente.

Os fornecedores deverão observar integralmente as normas de segurança alimentar, higiene e boas práticas de manipulação, especialmente aquelas relativas ao controle de temperatura, armazenamento, prevenção de contaminação cruzada e rastreabilidade dos produtos.

No caso de alimentos perecíveis ou que exijam refrigeração, deverá ser mantida a cadeia de frio durante todas as etapas de transporte e entrega, utilizando-se veículos apropriados e devidamente higienizados.

A contratada será responsável por assegurar que os alimentos sejam entregues em perfeitas condições de conservação, apresentação e segurança



sanitária, livres de contaminação, deterioração ou violação de embalagem, sob pena de rejeição e substituição imediata, sem qualquer ônus ao Município.

O recebimento ocorrerá mediante conferência quantitativa e qualitativa realizada por servidor(es) designado(s), que verificará(ão) a conformidade com as especificações técnicas, prazos, condições de transporte e documentação fiscal correspondente.

Embora o objeto não envolva manutenção técnica típica de bens duráveis, a solução contempla obrigações de suporte pós-entrega, caracterizadas como assistência técnica operacional e sanitária. A contratada deverá disponibilizar canais de atendimento eficientes para registro de ocorrências, solicitações de substituição, esclarecimentos quanto à composição, validade, procedência ou condições de armazenamento dos produtos fornecidos.

Em caso de vícios de qualidade, divergência de quantitativos ou qualquer desconformidade constatada, a substituição deverá ocorrer no prazo máximo estabelecido no Termo de Referência — inclusive, quando necessário, até 12 (doze) horas antes do evento — garantindo-se a continuidade e regularidade da programação institucional.

O edital poderá exigir que as empresas comprovem capacidade técnica e experiência prévia compatível com o objeto, mediante apresentação de atestados que demonstrem fornecimento de alimentos em volume e periodicidade semelhantes, evidenciando estrutura logística e operacional apta a atender demandas variáveis, inclusive em prazos reduzidos.

A contratada será responsável pela entrega integral dos produtos nos locais indicados pela Administração Municipal, arcando com todos os custos de aquisição, preparo, acondicionamento, transporte, carga, descarga, embalagens e eventuais perdas até o recebimento definitivo.

O processo licitatório contemplará cláusulas específicas de penalidade para hipóteses de atraso, descumprimento contratual, entrega em desacordo com as especificações ou não substituição de produtos rejeitados, nos termos dos arts. 156 a 162 da Lei Federal nº 14.133/2021.

A Administração poderá realizar fiscalizações, diligências ou vistorias técnicas, inclusive nas dependências da contratada, com a finalidade de verificar o cumprimento das condições sanitárias, operacionais e contratuais, assegurando a adequada execução do objeto.

Dessa forma, a solução proposta assegura o fornecimento planejado, seguro e de qualidade de gêneros alimentícios para atendimento dos eventos promovidos pelo Município de Caibi/SC, garantindo padronização, rastreabilidade, controle sanitário e eficiência administrativa.

O modelo de registro de preços confere flexibilidade, economicidade e racionalização das contratações, permitindo aquisições conforme a demanda





efetiva de cada evento e assegurando a adequada aplicação dos recursos públicos em benefício direto da coletividade.

**8. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.**

As estimativas das quantidades para a contratação são baseadas mediante necessidades pretéritas de contratações semelhantes realizadas pela administração, feitas pelo setor de planejamento, em conjunto com as demais secretarias municipais, conforme se expressa na descrição a seguir:

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 210 | KG  | REPOLHO verde in natura, deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. |
| 2    | 30  | KG  | BACON, defumado, picado; embalagens de 1 kg; de ótima qualidade, com data de fabricação e prazo de validade. Produto com sabor e aroma característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3    | 60  | KG  | BETERRABA, sem folhas, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                         |
| 4    | 100 | KG  | MANDIOCA tipo branca ou amarela de 1º qualidade, raízes grandes tamanho uniforme, fresca sem casca, sem rupturas ou defeitos. Deve apresentar-se fresco e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                               |
| 5    | 90  | KG  | CENOURA, em kg, sem folhas, tamanho médio, nova, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |     |    | da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6  | 260 | KG | TOMATE, frescos, íntegros, em médio grau de amadurecimento. deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                |
| 7  | 800 | KG | SOBRE COXA DE FRANGO, solta sem dorso. Embalagem contendo 1 kg. Carne de frango, tipo sobre coxa, picada, temperada na salmoura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 8  | 280 | KG | CARNE SUÍNA: tipo costela, picada, temperada.<br>Carne proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso.                                                                               |
| 9  | 600 | KG | CARNE BOVINA, de primeira qualidade. Tipo: Filé simples corrido, picada , temperada carne proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso. |
| 10 | 100 | L  | VINAGRE DE UVA, embalagem de 5 l. Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | 320 | UN  | ALFACE, in natura de 1º qualidade colhida recentemente, não imatura e com aroma característico da espécie, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem manchas de insetos e isenta de folhas danificadas, murchas ou amareladas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 12 | 70  | PCT | COLORAU (colorífico) embalagem de 500 gramas. Características produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, aspecto fragmentos soltos, cor vermelho vivo, cheiro e sabor próprios. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. |
| 13 | 10  | KG  | ALHO, in natura, de primeira qualidade, intacto, sem lesões perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas ou larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 14 | 160 | KG  | CEBOLA GRAUDA, de ótima qualidade deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                              |
| 15 | 300 | KG  | PÃO FRANCÊS, fresco, composto por água, farinha, sal e fermento biológico. Unidade média de 50 a 70g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 16 | 40  | UN  | TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) unidades de no mínimo 150 gramas, fresco e de boa qualidade. Deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                 |
| 17 | 14  | PCT | ARROZ PARBOILIZADO: tipo 1, pacote 5 KG.<br>Características: paraboilizado, beneficiado, longo, fino. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA). Produto beneficiado, de safra corrente, a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração branca.<br>Acondicionado em embalagem primária de sacos de                                                                                                                   |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----|------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      |     | polietileno de 5kg; intacta, resistente, transparente e atóxica, deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses                                                                                                |
| 18 | 60   | UN  | ÓLEO de soja vegetal, puro, fino, embalagem plástica contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                            |
| 19 | 40   | KG  | SAL refinado iodado, em embalagens de 1kg, sem presença de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. |
| 20 | 160  | KG  | CUCA simples, com cobertura de farofa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 21 | 160  | KG  | CUCA de farofa RECHEADA, sabor: chocolate, requeijão, limão e framboesa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 22 | 40   | KG  | FARINHA DE MANDIOCA, branca, fina beneficiada. Embalagens de 1kg com data de fabricação, lote e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 23 | 100  | PCT | GUARDANAPO de papel branco; folha dupla, macio. Pacotes com 50 unidades. 30cmX29,5cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 24 | 44   | UND | Palito dental, rolo de bambu, caixa com 100 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 25 | 480  | KG  | MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO, de boa qualidade, aspecto clara, fresca composta por ovos, farinha de trigo. Embalagens contendo 1kg.                                                                                                                                                                                                                                         |
| 26 | 100  | KG  | QUEIJO RALADO, parmesão pacotes 100g cada, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 27 | 10   | UND | CALDO DE GALINHA, 57g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 28 | 20   | UND | MOLHO DE TOMATE, 300g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 29 | 100  | KG  | ABACAXI, boa qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 30 | 100  | KG  | MELANCIA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 31 | 40   | KG  | LARANJA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 32 | 20   | Pct | AÇÚCAR CRISTAL, ótima qualidade. Pacote de 5kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 33 | 36   | UND | GELO, pacote contendo 5kg cada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 34 | 8    | UND | SELECTA DE LEGUMES, contendo 300g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 35 | 4000 | UND | PASTEZINHOS BOLHA, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 36 | 4000 | UND | RISOLES, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 37 | 4000 | UND | BOLINHAS DE QUEIJO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 38 | 4000 | UND | ENROLADINHOS DE QUEIJO E PRESUNTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 39 | 420  | KG  | BOLO RECHEADO, , é um tipo de bolo composto por camadas intercaladas de massa e recheio, quatro leites, morango, bombom, abacaxi, pessego, e crocante de nozes. Pode ser decorado com coberturas variadas, como chantilly ou glacê proporcionando um sabor mais rico e textura diferenciada. |
| 40 | 160  | UND | REFRIGERANTE tipo COLA, embalagem pet 2L, devendo constar na mesma data de fabricação, validade de valores nutricionais de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                  |
| 41 | 40   | KG  | PINHÃO, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 42 | 20   | UND | CANJICA DE MILHO BRANCO, contendo 500g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 43 | 40   | PCT | ARROZ DOCE, pacotes com 50und x 10g.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 44 | 40   | CX  | DOCE TETA DE NEGA, contendo 50und em cada caixa..                                                                                                                                                                                                                                            |
| 45 | 40   | CX  | DOCE MARIA MOLE, contendo 50und em cada caixa.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 46 | 40   | PCT | MARSMALLOW, recheado ou colorido, 220g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 47 | 4000 | UND | RISOLES, carne de frango.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 48 | 4000 | UND | MINI PIZZA CALABRESA, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                          |
| 49 | 4000 | UND | MINI PIZZA FRANGO, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                             |
| 50 | 4000 | UND | ESFIRRA DE FRANGO ASSADA, und com aproximadamente 25g.                                                                                                                                                                                                                                       |
| 51 | 3000 | UND | SANDUICHE NATURA, de presunto e queijo, alface e cenoura, com pão fatiado sem casca.                                                                                                                                                                                                         |
| 52 | 400  | KG  | COXA E SOBRE COXA, desossada, congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                        |
| 53 | 70   | UND | BOLO REDONDO ( 500G ): Bolo de Cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá, bolo de coco, bolo de chocolate com calda, bolo de laranja com calda, bolo formigueiro e bolo de aipim. Sabores disponíveis.                                                                                |
| 54 | 70   | UND | BOLO TABULEIRO DE 40cmX60cm: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com calda de chocolate, bolo de laranja com calda e bolo formigueiro. Sabores disponíveis.                                                                                                        |
| 55 | 500  | UND | MINI PIZZA varios sabores, 8cm de diâmetros.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 56 | 1500 | UND | MINI SALGADOS: Empada de queijo, frangp, brocolis e palmito.                                                                                                                                                                                                                                 |
| 57 | 1500 | UND | MINI SALGADOS FINOS: Barquete de maionese, canapes. Sabores de presunto, queijo, frango e legumes.                                                                                                                                                                                           |
| 58 | 2000 | UND | MINI SONHOS de creme e de doce de leite (10 a 100g cada).                                                                                                                                                                                                                                    |
| 59 | 2000 | UND | PÃO DE QUEIJO MINI: pão de queijo mini.                                                                                                                                                                                                                                                      |





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |      |      |                                                                                                                                                                                     |
|----|------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60 | 80   | UND  | REFRIGERANTE tipo GUARANÁ, embalagem pet 2L, refrigerante de primeira linha, devendo constar na mesma data de fabricação, validade e valores nutricionais com a legislação vigente. |
| 61 | 10   | KG   | Bolo com dois recheios e decoração a definir                                                                                                                                        |
| 62 | 2000 | pote | Bolo com dois recheios, fatiados e embalados (com embalagem transparente), com aproximadamente 150gr por fatia                                                                      |

Ressalta-se que a melhor quantificação dos produtos a serem adquiridos, bem como com a inclusão de novos itens, poderá ser melhor abordada no Termo de Referência, a partir dos estudos posteriores a este documento, o que poderá embasar melhor a descrição para a elaboração daquele documento.

**9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO**

Nesta primeira etapa da contratação, ou seja, no Estudo Técnico Preliminar, a estimativa do valor do objeto/serviço será abordada de forma sintética, com o fim especial de oferecer uma referência inicial, no que tange aos valores envolvidos para a requerida contratação, a fim de se apurar a viabilidade econômica da mesma.

Adota-se este formato de análise, pois é o entendimento, inclusive, de estudiosos do assunto, como Joel de Menezes Niebuhr<sup>5</sup>:

Pela redação dos dispositivos da Lei n. 14.133/2021, é um tanto quanto confuso precisar o momento em que se deve proceder à pesquisa de preços no mercado e definir o orçamento estimado. De acordo com ordem dos incisos do artigo 18, o processo inicia com o estudo técnico preliminar, depois termo de referência/projetos e, na sequência, o orçamento estimado. A lógica confirmaria essa sequência: primeiro, define-se exatamente o que se quer e, depois, vai-se apurar o preço desse objeto de mercado. Sem definir o objeto é difícil apurar preços, porque, por óbvio, os preços variam conforme as variações dos objetos. No entanto, o inciso VI do §1º do artigo 18 exige que o estudo técnico preliminar já apresente "estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo". Quer dizer que o documento que dá a largada na etapa preparatória já pressupõe o orçamento, porque estimativa do valor da

<sup>5</sup> **Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos** / Joel de Menezes Niebuhr et al. 2. ed. Curitiba: Zênite, 2021. 1. 283p. Disponível em: [https://www.zeniteneuws.com.br/materiais/livros/nova\\_lei\\_ed02.pdf](https://www.zeniteneuws.com.br/materiais/livros/nova_lei_ed02.pdf). Acesso em: 23/04/2025.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

contratação decorre de algum tipo de orçamentação, ainda que mais simples. É digno de nota que o dispositivo, contudo, não se contenta com algo mais simples, porque exige a indicação de preços referenciais e memórias de cálculo. Para complicar ainda mais, a alínea “i” do inciso XXIII do artigo 8º da Lei n. 14.133/2021 exige que o termo de referência também aponte as estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado. Para não perder o passo, a alínea “f” do inciso XXV do artigo 8º da Lei n. 14.133/2021 exige que o projeto básico, por sua vez, apresente “o orçamento detalhado do custo global da obra, fundamentado em quantitativos de serviços e fornecimentos propriamente avaliados”. Trocando-se em miúdos, o orçamento deve estar no estudo técnico preliminar e também deve estar no termo de referência ou projeto básico. Dois orçamentos sequenciais. Diante de toda essa confusão, propõe-se a seguinte interpretação: faz-se um orçamento preliminar quando do estudo técnico preliminar, mais simples, sem pesquisa aprofundada de mercado, podendo-se valer de comparativo com contratos antigos do próprio órgão ou entidade ou, no caso de engenharia, utilizando-se de metodologia expedita ou paramétrica. Depois, como uma das atividades necessárias para a elaboração do termo de referência ou do projeto básico, definida a especificação do objeto a ser licitado e contratado, faz-se o orçamento definitivo e mais rigoroso, de acordo com os critérios definidos na Lei n. 14.133/2021. Então, dois orçamentos, um preliminar e outro definitivo. O melhor é que fosse só um, seria mais racional e simples, porém, essa não foi a opção do legislador, apegado que foi ao modelo burocrático disfuncional.

Já no que concerne às formas trazidas para fixação de parâmetros de valores, trazemos o que dispõe o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021:

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

§ 2º No processo licitatório para contratação de obras e serviços de engenharia, conforme regulamento, o valor estimado, acrescido do percentual de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) de referência e dos Encargos Sociais (ES) cabíveis, será definido por meio da utilização de parâmetros na seguinte ordem:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente do Sistema de Custos Referenciais de Obras (Sicro), para serviços e obras de infraestrutura de transportes, ou do Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices de Construção Civil (Sinapi), para as demais obras e serviços de engenharia;

II - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e a hora de acesso;

III - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

IV - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

§ 3º Nas contratações realizadas por Municípios, Estados e Distrito Federal, desde que não envolvam recursos da União, o valor previamente estimado da contratação, a que se refere o **caput** deste artigo, poderá ser definido por meio da utilização de outros sistemas de custos adotados pelo respectivo ente federativo.

§ 4º Nas contratações diretas por inexigibilidade ou por dispensa, quando não for possível estimar o valor do objeto na forma estabelecida nos §§ 1º, 2º e 3º deste artigo, o contratado deverá comprovar previamente que os preços estão em conformidade com os praticados em contratações semelhantes de objetos de mesma natureza, por meio da apresentação de notas fiscais emitidas para outros contratantes no período de até 1 (um) ano anterior à data da contratação pela Administração, ou por outro meio idôneo.

§ 5º No processo licitatório para contratação de obras e serviços de engenharia sob os regimes de contratação integrada ou semi-integrada, o valor estimado da contratação será calculado nos termos



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

do § 2º deste artigo, acrescido ou não de parcela referente à remuneração do risco, e, sempre que necessário e o anteprojeto o permitir, a estimativa de preço será baseada em orçamento sintético, balizado em sistema de custo definido no inciso I do § 2º deste artigo, devendo a utilização de metodologia expedita ou paramétrica e de avaliação aproximada baseada em outras contratações similares ser reservada às frações do empreendimento não suficientemente detalhadas no anteprojeto.

§ 6º Na hipótese do § 5º deste artigo, será exigido dos licitantes ou contratados, no orçamento que compuser suas respectivas propostas, no mínimo, o mesmo nível de detalhamento do orçamento sintético referido no mencionado parágrafo.

Tendo em vista a natureza da presente demanda, ou seja, a aquisição de gêneros alimentícios e lanches para atender às demandas das várias secretarias do Município de Caibi - SC, adotar-se-á como parâmetro inicial de definição de preços, contratação semelhante realizada pela administração no ano de 2025, pelo mesmo período de meses (12) pretendidos. É esta uma forma possível de se utilizar, senão vejamos<sup>6</sup>:

Para essa avaliação inicial a entidade poderia valer-se inclusive de comparativo com contratos antigos do próprio órgão. Após a definição clara do objeto a ser licitado, durante a elaboração do termo de referência, a pesquisa de preços deverá ser refinada de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo art. 23 da Lei 14.133/21.

Assim sendo, para definição dos valores-parâmetro, foram cotejados aqueles relacionados aos credores vencedores da licitação que atendeu a demanda no ano de 2025 e início de 2026, mediante apuração dos valores homologados à licitação específica (Processo Licitatório nº 142/2025 – Pregão Eletrônico RP nº 006/2025).

Conforme Decreto Municipal nº 051/2025, de 28 de fevereiro de 2025<sup>7</sup>, foram encontrados os seguintes valores homologados:

---

<sup>6</sup> Disponível em: <https://portal.sollicita.com.br/Noticia/21129/os-valores-apurados-no-etp-podem-ser-utilizados-no-tr%3F> - Copyright © 2025, Sollicita. Todos os direitos reservados. Acesso em: 05 de maio de 2025.

<sup>7</sup> Disponível em: [https://diariomunicipal.sc.gov.br/arquivosbd/atos/2025/02/1740772291\\_051\\_homologa\\_alimentos\\_eventos\\_extrato.pdf](https://diariomunicipal.sc.gov.br/arquivosbd/atos/2025/02/1740772291_051_homologa_alimentos_eventos_extrato.pdf). Acesso em: 05 de março de 2026.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

| Totais dos proponentes vencedores:                |             |
|---------------------------------------------------|-------------|
| Proponente                                        | Valor Total |
| A E M OESTE COMERCIAL EIRELI ME                   | 38.672,20   |
| ABSOLUTO DISTRIBUIDORA LTDA EPP                   | 41.600,00   |
| ESFERA ATACADISTA LTDA                            | 32.896,80   |
| HABECK & CIA. LTDA.                               | 7.183,10    |
| KINDERBABY COMERCIO DE FRALDAS E ACESSORIOS LTDA. | 558,80      |

Ressalta-se, porém, que naquela licitação em específico, dos 60 itens, foram homologados 42, restando 18 itens desertos.

Portanto, em uma análise perfunctória, estima-se um valor da contratação de **R\$ 120.910,90 (cento e vinte mil, novecentos e dez reais com noventa centavos)**, para o período de um ano,.

Reitera-se, por fim, que a pesquisa de preços deverá ser melhor detalhada no Termo de Referência, a qual servirá como parâmetro final para a contratação ora pretendida.

## **10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

É sabido que compete à administração buscar o menor dispêndio possível de recursos, assegurando a qualidade da aquisição e/ou da prestação dos produtos e serviços, o que exige a escolha da solução mais adequada e eficiente dentre as diversas opções existentes, já por ocasião da definição do objeto e das condições da contratação, posto que é essa descrição que impulsiona a seleção da proposta mais vantajosa, objetivo precípuo da licitação, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Nessa linha é a lição de Marçal Justen Filho<sup>8</sup>:

“Como regra, as contratações promovidas pela Administração apresentam um custo. Esse custo consiste não apenas no montante de recursos públicos transferidos a terceiros. Mais que isso, o custo imposto à Administração se relaciona com a necessidade de opção entre diversas soluções mutuamente excludentes. Quando a Administração desembolsa um montante de recursos para uma contratação determinada, o referido montante não poderá ser utilizado para promover outras atividades. Por isso, existe o dever de a Administração desembolsar o menor valor possível para obter uma prestação porque isso lhe assegurará a possibilidade de desenvolver outras atividades com os recursos remanescentes. A vantagem caracteriza-se como a adequação e satisfação do interesse coletivo por via da execução do contrato. A maior vantagem possível configura-se

<sup>8</sup> JUSTEN FILHO, Marçal. **Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos**. 7ª ed., 2000, p. 109.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

pela conjugação de dois aspectos inter-relacionados. Um dos ângulos relaciona-se com a prestação a ser executada por parte da Administração; o outro vincula-se à prestação à cargo do particular. A maior vantagem apresenta-se quando a Administração assumir o dever de realizar a prestação menos onerosa e o particular se obrigar a realizar a melhor e mais completa prestação. Configura-se, portanto, uma relação custo-benefício. A maior vantagem corresponde à situação de menor custo e maior benefício para a Administração.”

Mais adiante aduz ainda o mesmo autor:

“Proíbe-se a aplicação de recursos públicos em empreendimentos com dimensões não estimadas ou estimadas em perspectivas irreais, inexecutáveis, onerosas ou não isonômicas. Não poderá ser desencadeado um empreendimento sem serem cumpridas todas as exigências prévias. Nem sequer poderá iniciar-se a licitação sem o cumprimento de tais requisitos, que se inserem na fase interna da atividade administrativa. (...) As duas finalidades básicas da etapa interna: A primeira finalidade da Lei é evitar contratações administrativas defeituosas, assim entendidas aquelas que se inviabilizem ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos. Outra finalidade legal é promover uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. A definição do contrato e a fixação das condições da licitação. Para atingir essas duas finalidades, é imperioso que a Administração identifique de modo perfeito o objeto a ser executado, a presença dos requisitos legais de admissibilidade da contratação e a conveniência da solução a ser adotada para execução do objeto contratado. Essa é a primeira etapa a ser cumprida pela Administração.”

A própria jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU)<sup>9</sup> vai neste sentido:

SÚMULA TCU 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

---

<sup>9</sup> Disponível em: [https://pesquisa.apps.tcu.gov.br/documento/sumula/\\*/?KEY%253ASUMULA-EJURIS-34240/DTRELEVANCIA%2520desc%252C%2520NUMEROINT%2520desc/0](https://pesquisa.apps.tcu.gov.br/documento/sumula/*/?KEY%253ASUMULA-EJURIS-34240/DTRELEVANCIA%2520desc%252C%2520NUMEROINT%2520desc/0). Acesso em 05 de maio de 2025.



A partir dessas premissas é que se deve avaliar o parcelamento do objeto, sem esquecer que, a rigor, objetos divisíveis, complexos ou de naturezas distintas devem ser parcelados em itens independentes, com vistas à ampliação da competitividade – princípio básico da licitação –, propiciando, assim, que os licitantes apresentem propostas individualizadas para cada um deles, de acordo com suas condições, e, igualmente, que o julgamento seja feito em relação a cada qual, o que usualmente resulta em preços mais vantajosos.

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

Na aplicação deste princípio, o §1º do mesmo art. 47 estabelece que deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

O não parcelamento do objeto, seja para os fins da adoção de um objeto único ou mesmo do agrupamento de itens em lotes – que por óbvio devem guardar compatibilidade entre si, admitir julgamento com base em um mesmo critério e permitir execução por um mesmo fornecedor –, por sua vez, deve ser visto com cautela e exige justificativa adequada e consistente, já que ao menos em tese, reduz a competitividade, na medida que impõe a cotação do global ou de todos os itens que compõem cada lote pelos particulares, e pode também não resultar na escolha da proposta efetivamente mais vantajosa, em virtude de o julgamento considerar o custo total do objeto ou de cada lote definido, conforme o caso, e não dos itens isolados.

Bem por isso é que a decisão relativa à divisão ou não do objeto deve ser motivada em cada caso concreto e deve ser precedida de estudos do mercado específico ainda na fase interna da contratação, que evidenciem a vantagem sob a ótica técnica e/ou econômica.

No presente caso, conclui-se que a análise técnica realizada aponta para o PARCELAMENTO DO OBJETO POR ITENS, em atenção aos princípios da economicidade, eficiência, competitividade e melhor aproveitamento dos recursos públicos. Considerando que a contratação envolve o fornecimento de gêneros alimentícios diversos e lanches destinados a eventos institucionais promovidos pelo Município, verifica-se que os produtos possuem naturezas distintas, especificações próprias e dinâmicas de mercado independentes, o que permite sua aquisição de forma fracionada, sem prejuízo da qualidade ou da padronização exigida.

O parcelamento por itens possibilita que cada tipo de alimento — ou grupo de produtos com características semelhantes — seja disputado separadamente,



ampliando a participação de fornecedores especializados em determinados segmentos (panificação, bebidas, hortifrutigranjeiros, produtos industrializados, entre outros). Tal medida aumenta a competitividade do certame, favorece a obtenção de preços unitários mais vantajosos e reduz o risco de concentração indevida do mercado, sem comprometer a compatibilidade técnica entre os produtos fornecidos.

Não se identifica, sob o aspecto técnico ou econômico, justificativa para a unificação dos itens em lote único, uma vez que os alimentos a serem adquiridos não possuem interdependência técnica obrigatória nem exigem fornecimento conjunto por um único prestador. Ao contrário, a divisão por itens revela-se mais adequada à natureza do objeto, que se caracteriza por fornecimentos variáveis, conforme o tipo, porte e duração de cada evento.

Ademais, a estratégia de parcelamento facilita a gestão contratual e o planejamento logístico das entregas, permitindo à Administração emitir ordens de fornecimento conforme a demanda específica de cada evento, evitando formação de estoques desnecessários, perdas por vencimento e restrições indevidas à participação de empresas de menor porte.

Considerando que muitos eventos demandam quantidades significativas em prazos reduzidos, a divisão por itens também amplia a capacidade de atendimento do mercado, mitigando riscos de desabastecimento ou atraso.

Por fim, observa-se que a adoção do parcelamento atende ao disposto na alínea “b”, inciso V, do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, segundo a qual o planejamento da contratação deve considerar, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, a divisão do objeto em itens, com vistas à ampliação da competitividade e ao melhor aproveitamento do mercado.

No presente caso, o parcelamento mostra-se técnica e economicamente adequado, não comprometendo a qualidade dos produtos a serem fornecidos aos eventos institucionais do Município de Caibi-SC e assegurando maior eficiência, controle e racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

## **11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

Este estudo não identificou, no presente momento, a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

Os bens/serviços que se pretende, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.



## **12. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO**

A presente contratação não está prevista no Plano Anual de Contratações, pois a novel legislação que o trouxe foi recentemente adotada pelo Município de Caibi/SC, não havendo tal documento pretérito para o corrente ano.

Manifesta-se pela adoção, mediante formalização do setor responsável, do Plano Anual de Contratações, com a maior brevidade possível.

## **13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS.**

A contratação pretendida tem por finalidade assegurar a realização eficiente e organizada dos eventos institucionais promovidos pelo Município de Caibi/SC, garantindo o fornecimento adequado de gêneros alimentícios e lanches de forma planejada, padronizada e economicamente vantajosa.

Os resultados esperados concentram-se na otimização dos recursos públicos, na racionalização administrativa e na melhoria da qualidade da execução das ações institucionais.

Sob o aspecto da economicidade, a adoção de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico, com utilização do sistema de registro de preços, permitirá ampliar a competitividade entre fornecedores, propiciando disputa de lances e obtenção de preços unitários mais vantajosos, compatíveis com os praticados no mercado.

A aquisição parcelada, conforme a demanda efetiva de cada evento, evitará estoques excessivos, perdas por vencimento e compras emergenciais, promovendo maior controle orçamentário e previsibilidade financeira ao longo do exercício. O parcelamento por itens, por sua vez, amplia o acesso de empresas de diferentes portes ao certame, contribuindo para redução de preços e melhor aproveitamento do mercado regional.

No que se refere ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, a solução proposta reduz a necessidade de mobilização de servidores para atividades operacionais relacionadas à aquisição isolada de alimentos, pesquisas recorrentes de preços, organização logística improvisada ou preparo interno de alimentos.

A formalização de ata de registro de preços padroniza procedimentos, simplifica a emissão de ordens de fornecimento e diminui a carga administrativa, permitindo que os servidores concentrem esforços em atividades finalísticas, planejamento de eventos e fiscalização contratual qualificada.



Quanto aos recursos materiais, a contratação sob demanda evita a necessidade de manutenção de estrutura própria para armazenamento prolongado, equipamentos específicos de conservação ou contratação temporária de infraestrutura complementar. A responsabilidade pelo transporte, acondicionamento e controle sanitário permanece integralmente com a contratada, reduzindo riscos operacionais e custos indiretos para a Administração.

Sob a perspectiva financeira, a solução contribui para melhor gestão do orçamento público, uma vez que os pagamentos estarão vinculados exclusivamente às quantidades efetivamente solicitadas e entregues. O modelo de registro de preços também mitiga riscos de sobrepreço decorrentes de contratações urgentes ou fragmentadas ao longo do exercício, assegurando maior estabilidade nos valores contratados.

Além dos resultados econômicos e administrativos, a contratação estruturada contribui para elevar o padrão organizacional dos eventos públicos, garantindo fornecimento adequado, seguro e dentro das normas sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), reduzindo riscos à saúde pública e prevenindo desperdícios.

Dessa forma, os resultados pretendidos consistem na obtenção de preços mais vantajosos, maior eficiência administrativa, redução de desperdícios, mitigação de riscos contratuais e melhor alocação dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, assegurando que os eventos institucionais do Município de Caibí/SC sejam realizados com organização, qualidade e responsabilidade na aplicação dos recursos públicos.

#### **14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL.**

Entende-se, a princípio, não haver providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato no que tange à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização, visto se tratar de fornecimento de objetos sem alta complexidade técnica.

Ademais, estará previsto no Termo de Referência, no edital e no contrato administrativo o servidor designado, de acordo com sua área técnica e/ou funcional, que será responsável pela fiscalização e acompanhamento do objeto do contrato, o qual atestará a efetiva prestação dos produtos e serviços, poderá solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas





na entrega dos serviços/objetos, bem como desempenhar outras ações inerentes a correta, efetiva e eficiente execução do contrato.

No que concerne às demais etapas anteriores à celebração do contrato, a fim de que a mesma tenha êxito, será necessária a conclusão de outras fases, quais sejam:

- a) Confecção do Estudo Técnico Preliminar;
- b) Elaboração de minuta do edital;
- c) Designação em portaria de pregoeiro, equipe de apoio, ou agente de contratação;
- d) Elaboração de minuta do contrato;
- e) Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, acerca do Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, pesquisa de preços, minuta de edital, minuta de contrato e demais anexos e documentos, se for o caso, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) Publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável, bem como julgamento de eventuais recursos interpostos, inclusive após a fase de sessão pública;
- i) Realização do certame, com todas as suas respectivas etapas;
- j) Assinatura e publicação do contrato;
- k) Recebimento provisório dos itens licitados, com conferência pelo setor e/ou fiscal(is) designado(s).
- l) Recebimento definitivo dos itens licitados, para posterior liquidação da despesa.

#### **15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL**

A presente contratação poderá gerar impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados à geração de resíduos sólidos (embalagens e descartáveis), consumo de energia elétrica e combustíveis no transporte, utilização de água na higienização e eventual desperdício de alimentos.

Tais impactos são considerados de baixa magnitude, em razão da natureza do objeto, sendo plenamente mitigáveis mediante a adoção de medidas sustentáveis no processo de contratação e execução contratual.



Poderão ser previstas exigências como: utilização preferencial de embalagens recicláveis ou biodegradáveis; redução do uso de plásticos e materiais descartáveis; planejamento adequado das quantidades para evitar desperdício; otimização logística para reduzir consumo de combustíveis; e uso de equipamentos com eficiência energética compatível.

No tocante aos resíduos, a contratada deverá promover o recolhimento e a destinação ambientalmente adequada das embalagens utilizadas no transporte, observando as diretrizes da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), inclusive com adoção de logística reversa quando aplicável, especialmente para recipientes reutilizáveis.

Demais itens que não sejam passíveis de recolhimento pela contratada – como embalagens, sacos de acondicionamento individual etc. – deverão ser corretamente descartados em lixeiros, promovendo sempre que possível a segregação entre materiais orgânicos e recicláveis.

Assim, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são controláveis e podem ser adequadamente mitigados por meio de cláusulas contratuais específicas, alinhadas aos princípios do desenvolvimento sustentável e da responsabilidade ambiental previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **16. DO USO DE FERRAMENTAS DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL**

Informa-se que, na elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar, foram utilizadas ferramentas de apoio baseadas em Inteligência Artificial, exclusivamente como instrumento auxiliar de redação e organização textual, sem qualquer delegação de análise técnica, juízo de valor ou tomada de decisão administrativa.

Todo o conteúdo foi devidamente revisado, validado e adequado pelo signatário abaixo identificado, o qual assume integral responsabilidade pelas informações, fundamentações e conclusões apresentadas, em observância aos princípios da legalidade, da motivação, da eficiência e da responsabilidade administrativa.

O uso da ferramenta observou as orientações de boas práticas de governança e controle recomendadas pelo Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, assegurando supervisão humana, análise crítica do conteúdo gerado e conformidade com a legislação aplicável.

## **17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA**

Com base nas justificativas e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é **VIÁVEL**, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Conclusivamente, tendo em vista o anteriormente exposto, o responsável por este estudo posiciona-se **FAVORÁVEL** à pretendida contratação, desde que haja recursos financeiros disponíveis.

Observe-se, por fim, que o presente documento, sob total e irrestrita responsabilidade do signatário abaixo, o qual responde juridicamente e tecnicamente pelas informações prestadas, inclusive nas áreas cível, administrativa e penal, independente da ajuda de terceiros na elaboração do mesmo, principalmente nos aspectos técnicos, apresenta-se como instrumento anterior à fase licitatória e/ou de dispensa/inexigibilidade, ressaltando-se que o mesmo foi desenvolvido, onde necessário e com as devidas correções, com ajuda de inteligência artificial, tendo em vista a escassez de recursos humanos no âmbito do poder executivo, especialmente, com conhecimento técnico necessário para a elaboração do presente documento.

Encaminha-se este documento para aprovação do prefeito municipal.

*Caibi – Santa Catarina, em data de assinatura.*

---

**MIGUEL PICCOLI**

**Secretário DE Administração e Planejamento  
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP)**

- 
- (x) De acordo. Dê-se prosseguimento ao processo.  
( ) Em desacordo. Remeta-se ao setor competente, para os ajustes apontados (anexos) ou, caso se mostre inviável, que não se proceda à contratação.

*Caibi – Santa Catarina, em data de assinatura.*

**EDER PICOLI  
Prefeito Municipal**



## **ANEXO II**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

([Lei Federal nº 14.133/2021](#): [art. 6º, XXIII](#) c/c [art. 40, §§ 1º e 4º](#))

#### **1. INTRODUÇÃO**

O Termo de Referência é o instrumento técnico que fundamenta o planejamento da contratação pública, contendo a descrição clara do objeto, os objetivos a serem alcançados, os requisitos mínimos de desempenho, os critérios de medição, os prazos, as condições de execução, os parâmetros de sustentabilidade e os demais elementos necessários à elaboração do edital e à gestão contratual.

Sua elaboração é etapa obrigatória e essencial do processo licitatório, conforme dispõe o art. 6º, inciso XXIII, e o art. 40, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...].

XXIII - termo de referência: documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os seguintes parâmetros e elementos descritivos:

- a) definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação;
- b) fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas;
- c) descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto;
- d) requisitos da contratação;
- e) modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento;
- f) modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade;
- g) critérios de medição e de pagamento;
- h) forma e critérios de seleção do fornecedor;
- i) estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado;
- j) adequação orçamentária;

[...]

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

[...].



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

§ 1º O termo de referência deverá conter os elementos previstos no inciso XXIII do caput do art. 6º desta Lei, além das seguintes informações:

- I - especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança;
  - II - indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo, quando for o caso;
  - III - especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso.
- [...].

O Tribunal de Contas da União (TCU) tem reiteradamente afirmado que a deficiência ou ausência do Termo de Referência compromete a eficiência da contratação, podendo resultar em superfaturamento, inadequação do objeto e mau uso dos recursos públicos (ex.: Acórdãos TCU nº 434/2016 e nº 2274/2020, ambos do Plenário).

Importante, também, observar, as diferenças entre o ETP e o TR, trazidas pela corte de contas da União<sup>10</sup>:

Cabe esclarecer que, enquanto o ETP se caracteriza por ser um instrumento de planejamento preliminar, por meio do qual são avaliadas determinadas soluções para atendimento de uma necessidade da Administração, concluindo se a contratação será ou não viável, o TR é o planejamento definitivo, para especificação e detalhamento da solução escolhida. Portanto, apesar de haver pontos em comum entre esses dois instrumentos, eles não se confundem. Os requisitos e estimativas da solução estudada e escolhida no ETP são refinados (ou retificados e complementados) no TR, que conterà informações mais exatas e atualizadas. Além disso, o TR esclarece como o futuro contrato será executado e fiscalizado, apresenta os critérios para recebimento provisório e definitivo do bem ou serviço prestado, define a forma e critérios para seleção do fornecedor, e indica os recursos orçamentários para a contratação. Ou seja, no TR pode haver o refinamento de itens do ETP e há a elaboração de novos elementos que não constam do ETP.

Porém, o órgão reforça a necessidade de que o Termo de Referência (TR) esteja alinhado ao Estudo Técnico Preliminar (ETP) e contenha justificativas consistentes quanto à necessidade da contratação, à viabilidade das soluções e à vantajosidade para a Administração.

---

<sup>10</sup> BRASIL. Tribunal de Contas da União. **Licitações & Contratos**: Orientações e Jurisprudência do TCU / Tribunal de Contas da União. 5ª Edição, Brasília: TCU, Secretaria-Geral da Presidência, 2024 Disponível em: <https://licitacoescontratos.tcu.gov.br/wp-content/uploads/sites/11/2024/09/Licitacoes-e-Contratos-Orientacoes-e-Jurisprudencia-do-TCU-5a-Edicao-29-08-2024.pdf>. Acesso em: 04 de julho de 2025.





No mesmo sentido, o Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina (TCE-SC), por meio de manifestações como o Prejulgado 2401 (reformado), o qual discute a necessidade de planejamento nas contratações públicas, incluindo a elaboração do Termo de Referência, bem como em seus guias e orientações técnicas, aponta que o Termo de Referência deve refletir o efetivo planejamento da contratação, com base em critérios objetivos, dados consistentes e alinhamento às políticas públicas e capacidades administrativas do ente contratante.

Dessa forma, o Termo de Referência deve ser elaborado com o objetivo de assegurar a conformidade da contratação com os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e interesse público, proporcionando à Administração Municipal os elementos necessários para uma contratação segura, adequada às suas necessidades e passível de controle pelos órgãos de fiscalização.

## **2. DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO**

### **2.1) OBJETO:**

O objeto da presente contratação será: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTRA E PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DE EVENTOS E ENCONTROS ORGANIZADOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE CAIBI.

### **2.2) QUANTITATIVOS A SEREM CONTRATADOS:**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 210 | KG  | REPOLHO verde in natura, deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. |
| 2    | 30  | KG  | BACON, defumado, picado; embalagens de 1 kg; de ótima qualidade, com data de fabricação e prazo de validade. Produto com sabor e aroma característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3    | 60  | KG  | BETERRABA, sem folhas, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

|   |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|-----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |     |    | íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4 | 100 | KG | MANDIOCA tipo branca ou amarela de 1º qualidade, raízes grandes tamanho uniforme, fresca sem casca, sem rupturas ou defeitos. Deve apresentar-se fresco e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                  |
| 5 | 90  | KG | CENOURA, em kg, sem folhas, tamanho médio, nova, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                  |
| 6 | 260 | KG | TOMATE, frescos, íntegros, em médio grau de amadurecimento. deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. |
| 7 | 800 | KG | SOBRE COXA DE FRANGO, solta sem dorso. Embalagem contendo 1 kg. Carne de frango, tipo sobre coxa, picada, temperada na salmoura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 8 | 280 | KG | CARNE SUÍNA: tipo costela, picada, temperada. Carne proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento,                                                                                                                                                                 |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |     |     | parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 9  | 600 | KG  | CARNE BOVINA, de primeira qualidade. Tipo: Filé simples corrido, picada , temperada carne proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso. |
| 10 | 100 | L   | VINAGRE DE UVA, embalagem de 5 l. Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 11 | 320 | UN  | ALFACE, in natura de 1º qualidade colhida recentemente, não imatura e com aroma característico da espécie, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem manchas de insetos e isenta de folhas danificadas, murchas ou amareladas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 12 | 70  | PCT | COLORAU (colorífico) embalagem de 500 gramas. Características produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, aspecto fragmentos soltos, cor vermelho vivo, cheiro e sabor próprios. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                   |
| 13 | 10  | KG  | ALHO, in natura, de primeira qualidade, intacto, sem lesões perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas ou larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 14 | 160 | KG  | CEBOLA GRAUDA, de ótima qualidade deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                |
| 15 | 300 | KG  | PÃO FRANCÊS, fresco, composto por água, farinha, sal e fermento biológico. Unidade média de 50 a 70g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 16 | 40  | UN  | TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) unidades de no mínimo 150 gramas, fresco e de boa qualidade. Deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 17 | 14  | PCT | ARROZ PARBOILIZADO: tipo 1, pacote 5 KG.<br>Características: paraboilizado, beneficiado, longo, fino. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA). Produto beneficiado, de safra corrente, a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração branca.<br>Acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de 5kg; intacta, resistente, transparente e atóxica, deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses |
| 18 | 60  | UN  | ÓLEO de soja vegetal, puro, fino, embalagem plástica contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 19 | 40  | KG  | SAL refinado iodado, em embalagens de 1kg, sem presença de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 20 | 160 | KG  | CUCA simples, com cobertura de farofa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 21 | 160 | KG  | CUCA de farofa RECHEADA, sabor: chocolate, requeijão, limão e framboesa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 22 | 40  | KG  | FARINHA DE MANDIOCA, branca, fina beneficiada. Embalagens de 1kg com data de fabricação, lote e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 23 | 100 | PCT | GUARDANAPO de papel branco; folha dupla, macio. Pacotes com 50 unidades. 30cmX29,5cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 24 | 44  | UND | Palito dental, roliço de bambu, caixa com 100 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | 480  | KG  | MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO, de boa qualidade, aspecto clara, fresca composta por ovos, farinha de trigo. Embalagens contendo 1kg.                                                                                                                                                           |
| 26 | 100  | KG  | QUEIJO RALADO, parmesão pacotes 100g cada, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                  |
| 27 | 10   | UND | CALDO DE GALINHA , 57g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 28 | 20   | UND | MOLHO DE TOMATE, 300g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 29 | 100  | KG  | ABACAXI, boa qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 30 | 100  | KG  | MELANCIA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 31 | 40   | KG  | LARANJA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 32 | 20   | Pct | AÇÚCAR CRISTAL, ótima qualidade. Pacote de 5kg.                                                                                                                                                                                                                                              |
| 33 | 36   | UND | GELO, pacote contendo 5kg cada.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 34 | 8    | UND | SELECTA DE LEGUMES, contendo 300g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 35 | 4000 | UND | PASTEIZINHOS BOLHA, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 36 | 4000 | UND | RISOLES, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 37 | 4000 | UND | BOLINHAS DE QUEIJO                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 38 | 4000 | UND | ENROLADINHOS DE QUEIJO E PRESUNTO                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 39 | 420  | KG  | BOLO RECHEADO, , é um tipo de bolo composto por camadas intercaladas de massa e recheio, quatro leites, morango, bombom, abacaxi, pessego, e crocante de nozes. Pode ser decorado com coberturas variadas, como chantilly ou glacê proporcionando um sabor mais rico e textura diferenciada. |
| 40 | 160  | UND | REFRIGERANTE tipo COLA, embalagem pet 2L, devendo constar na mesma data de fabricação, validade de valores nutricionais de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                  |
| 41 | 40   | KG  | PINHÃO, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 42 | 20   | UND | CANJICA DE MILHO BRANCO, contendo 500g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 43 | 40   | PCT | ARROZ DOCE, pacotes com 50und x 10g.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 44 | 40   | CX  | DOCE TETA DE NEGA, contendo 50und em cada caixa..                                                                                                                                                                                                                                            |
| 45 | 40   | CX  | DOCE MARIA MOLE, contendo 50und em cada caixa.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 46 | 40   | PCT | MARSMALLOW, recheado ou colorido, 220g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 47 | 4000 | UND | RISOLES, carne de frango.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 48 | 4000 | UND | MINI PIZZA CALABRESA, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                          |
| 49 | 4000 | UND | MINI PIZZA FRANGO, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                             |
| 50 | 4000 | UND | ESFIRRA DE FRANGO ASSADA, und com aproximadamente 25g.                                                                                                                                                                                                                                       |
| 51 | 3000 | UND | SANDUICHE NATURA, de presunto e queijo, alface e cenoura, com pão fatiado sem casca.                                                                                                                                                                                                         |
| 52 | 400  | KG  | COXA E SOBRE COXA, desossada, congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência                                                                                                                             |





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |      |      |                                                                                                                                                                                                               |
|----|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |      |      | de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                                                                                                          |
| 53 | 70   | UND  | BOLO REDONDO ( 500G ): Bolo de Cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá, bolo de coco, bolo de chocolate com calda, bolo de laranja com calda, bolo formigueiro e bolo de aipim. Sabores disponíveis. |
| 54 | 70   | UND  | BOLO TABULEIRO DE 40cmX60cm: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com calda de chocolate, bolo de laranja com calda e bolo formigueiro. Sabores disponíveis.                         |
| 55 | 500  | UND  | MINI PIZZA varios sabores, 8cm de diâmetros.                                                                                                                                                                  |
| 56 | 1500 | UND  | MINI SALGADOS: Empada de queijo, frangp, brocólis e palmito.                                                                                                                                                  |
| 57 | 1500 | UND  | MINI SALGADOS FINOS: Barquete de maionese, canapes. Sabores de presunto, queijo, frango e legumes.                                                                                                            |
| 58 | 2000 | UND  | MINI SONHOS de creme e de doce de leite (10 a 100g cada).                                                                                                                                                     |
| 59 | 2000 | UND  | PÃO DE QUEIJO MINI: pão de queijo mini.                                                                                                                                                                       |
| 60 | 80   | UND  | REFRIGERANTE tipo GUARANÁ, embalagem pet 2L, refrigerante de primeira linha, devendo constar na mesma data de fabricação, validade e valores nutricionais com a legislação vigente.                           |
| 61 | 10   | KG   | Bolo com dois recheios e decoração a definir                                                                                                                                                                  |
| 62 | 2000 | pote | Bolo com dois recheios, fatiados e embalados (com embalagem transparente), com aproximadamente 150gr por fatia                                                                                                |

### **2.3) NATUREZA:**

Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de:

- ( ) bens ou serviços especiais (art. 6º, inciso XIV Lei n.º 14.133/2021).
- (X) bens ou serviços comuns (art. 6º, inciso XIII Lei n.º 14.133/2021).
- ( ) serviço especial de engenharia (art. 6º, inciso XXI, “b” Lei n.º 14.133/2021).
- ( ) serviço comum de engenharia (art. 6º, inciso XXI, “a” Lei n.º 14.133/2021).

### **2.4) VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:**

A Ata de Registro de Preços terá vigência inicial de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada, uma única vez, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, conforme disposto no art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

No caso de prorrogação da ata, desde que respeitados os requisitos previstos no artigo legal supracitado, e seja possível do ponto de vista técnico, o quantitativo de itens também será renovado, conforme fundamentação a seguir.



De acordo com o que defende Ricardo Marcondes<sup>11</sup>, no sistema de registro de preços, se pressupõe, fundada em critérios objetivos, de que se contratará o valor estimado no ano de vigência da ata. Desta forma, seguindo a legislação vigente, ressalvadas situações excepcionais, a regra é que se contrate o total do quantitativo inicialmente previsto.

Portanto, supor que a prorrogação exigiria manter o quantitativo inicial teria por efeito negar, regra geral, a possibilidade de prorrogação. Ou seja, esta só se viabilizaria quando houvesse equívoco inicial da estimativa ou quando a estimativa fosse alterada por fatores supervenientes.

Assim sendo, se o legislador autorizou a prorrogação por igual período, *a priori* entende-se também a possibilidade de duplicação do quantitativo inicialmente previsto. Por esta interpretação, permitiu-se estabelecer para o segundo ano igual quantitativo estabelecido para o primeiro ano. Logo, na presente situação concreta, a prorrogação das atas permitirá a aquisição, no ano seguinte, do quantitativo duplicado.

A estimativa inicial, neste norte, não pode se referir à prorrogação, mas tão somente ao que se pretende contratar no ano de vigência da ata. Em síntese, a estimativa é anual. Se houver prorrogação da ata, ocorre a replicação da estimativa para o ano seguinte.

Este também é o posicionamento de Ronny Charles<sup>12</sup>. Argumenta o autor que se extrai da própria Lei nº 14.133/2021 a anualidade do planejamento:

O plano de contratações deverá ser anual (§ 1º, art. 12) e o próprio planejamento das compras deve considerar a expectativa de consumo anual (art. 40), do que resulta que a expectativa de consumo para a ARP deve respeitar também a anualidade.

No entendimento do referido autor, “interpretar que a prorrogação admitida para ARP deva ser compreendida como uma prorrogação em sentido estrito (inadmitindo, portanto, a renovação dos quantitativos) induz o agente público competente a projetar o quantitativo previsto anualmente para um período de 24 meses, para resguardar utilidade à prorrogação da ata de registro de preços. Tal postura induziria um planejamento impreciso e provavelmente seria recebida como uma indicação falsa ou superestimada do quantitativo pretendido pela Administração. Além do mais, essa posição afrontaria o princípio da anualidade do orçamento, induzindo o gestor responsável a ampliar a periodicidade da projeção de demanda”.

---

<sup>11</sup> MARTINS, Ricardo Marcondes. **Sistema de registro de preços à luz da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos**. Revista Brasileira de Infraestrutura -RBINF. Belo Horizonte, n. 22, 2022, p. 11- 72, especialmente p. 49.

<sup>12</sup> CHARLES, Ronny. **Prorrogação da Ata e Renovação dos Quantitativos Fixados na Licitação**. Disponível em: <https://ronnycharles.com.br/prorrogacao-da-ata-e-renovacao-dos-quantitativos-fixados-nalicitacao/>. Acesso em: 19 de janeiro de 2026.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

Recentemente, o próprio Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina (TCE-SC) reforçou este posicionamento, ao mostrar-se favorável à renovação das ARPs com a respectiva renovação dos quantitativos: Veja-se, assim, o prejudgado<sup>13</sup>:

Prejulgado: 2526

1. É admitida a prorrogação da vigência de Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 84 da Lei n. 14.133/2021, desde que comprovado que os preços permanecem vantajosos para a Administração, mediante nova pesquisa de preços e justificação formal.

**2. A prorrogação da ata pode ser acompanhada da renovação dos quantitativos originalmente registrados, ou seja, da previsão de disponibilização de igual quantidade de itens ou serviços para o novo período de vigência**, desde que atendidos simultaneamente os seguintes requisitos:

a) Exista previsão expressa no edital da licitação e na própria ata quanto à possibilidade de prorrogação da vigência por igual período e da renovação do quantitativo, em atenção aos princípios da publicidade, da transparência e da vinculação ao edital, estabelecidos no art. 5º da Lei n. 14.133/2021;

b) A contratação do bem ou serviço seja devidamente planejada, preferencialmente com a inclusão no Plano de Contratações Anual – PCA - correspondente ao novo exercício, nos termos do art. 12, VII, da Lei n. 14.133/2021;

c) Seja realizada análise técnica fundamentada, com base no consumo efetivo durante a vigência anterior e nas necessidades projetadas para o novo período, que demonstre que os quantitativos a serem renovados são proporcionais e adequados à estimativa de demanda atual em função de consumo e utilização prováveis;

d) Seja realizada nova pesquisa de preços, nos termos do art. 23 da Lei n. 14.133/2021, demonstrando a vantajosidade da manutenção da ata, e o gestor responsável ateste formalmente, em despacho motivado, que os preços e demais condições permanecem favoráveis à Administração;

e) O fornecedor detentor da ata manifeste concordância expressa com a prorrogação da vigência e com a renovação dos quantitativos, reafirmando seu compromisso de fornecimento nas mesmas condições anteriormente pactuadas, conforme previsto no art. 83 da Lei n. 14.133/2021;

f) A prorrogação da vigência e a renovação dos quantitativos sejam formalizadas por meio de instrumento adequado (termo aditivo) celebrado dentro do prazo de vigência original da ata.

3. A possibilidade de renovação dos quantitativos não constitui acréscimo contratual, mas sim uma extensão da relação originalmente pactuada, com fundamento na interpretação sistemática da Lei n.

<sup>13</sup>

Disponível em: <https://virtual.tce.sc.gov.br/pwa/#/pesquisa-prejulgado/resultado?order=desc&status=0,1,2,3,4>. Acesso em: 19 de janeiro de 2026.



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

14.133/2021, sendo necessária a regulamentação do ente ou consórcio público autorizando expressamente tal prática. **(Grifamos)**.

Ressalta-se que o município, em sede de regulamentação, editou o Decreto nº 03/2026, de 16 de janeiro de 2026<sup>14</sup>, o qual altera dispositivo do Decreto nº 086/2023 de 31 de março de 2023, em especial, com relação ao art. 12 deste, acrescentando novo parágrafo:

**Parágrafo único.** Na hipótese de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, poderão ser renovados os quantitativos originalmente registrados para o novo período, sem caracterizar acréscimo contratual, justificada a continuação da necessidade da Administração, demonstrada a vantajosidade da manutenção da ata e o gestor responsável ateste formalmente, em despacho motivado, que os preços e demais condições permanecem favoráveis à Administração.

Ademais, é imprescindível destacar a necessidade de previsão expressa no edital e na ata de registro de preços a fim de que seja possível a prorrogação da ata de registro de preços e a respectiva renovação dos quantitativos.

Conforme defendem Antonio Cecílio Moreira Pires e Aniello Parziale<sup>15</sup>, em caso de silêncio no ato convocatório, não será possível a dilação do prazo de vigência do compromisso. Aduzem também os autores que a prorrogação da ata de registro de preços deverá ocorrer dentro do prazo de sua vigência, não sendo possível que ocorra após a expiração do lapso de vigência.

Nesse contexto, veja-se a propósito o enunciado nº 42 do Conselho da Justiça Federal<sup>16</sup>:

Enunciado 42 - No caso de prorrogação do prazo de vigência da ata de registro de preços, atendidas as condições previstas no art. 84 da Lei n. 14.133/2021, as quantidades registradas poderão ser renovadas, devendo o tema ser tratado na fase de planejamento da contratação e previsto no ato convocatório.

Neste norte, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, conforme disposto no art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, a ata de registro de preços poderá ser prorrogada por 01 (um) ano, renovando-se também o quantitativo de itens, desde que haja também possibilidade do ponto de vista técnico.

<sup>14</sup>

Disponível

em:

<https://www.legislacaomunicipal.com/pesquisa/&cnpi=82940776000156&documento=decretos>. Acesso em: 21 de janeiro de 2026.

<sup>15</sup> PIRES, Antonio Cecílio Moreira. PARZIALE, Aniello. **O Novo Sistema De Registro De Preços**. 1.Ed. Belo Horizonte: Fórum, 2024, p. 178.

<sup>16</sup> Disponível em: [https://www.cjf.jus.br/cjf/corregedoria-da-justica-federal/centro-de-estudos-judiciarios-1/publicacoes-1/outras\\_publicacoes/2o-simposio-de-licitacoes-e-contratos-da-justica-federal/@/@/download/arquivo#:~:text=Enunciado%2042%20No%20caso%20de,e%20previsto%20no%20ato%20convocat%C3%B3rio](https://www.cjf.jus.br/cjf/corregedoria-da-justica-federal/centro-de-estudos-judiciarios-1/publicacoes-1/outras_publicacoes/2o-simposio-de-licitacoes-e-contratos-da-justica-federal/@/@/download/arquivo#:~:text=Enunciado%2042%20No%20caso%20de,e%20previsto%20no%20ato%20convocat%C3%B3rio). Acesso em: 19 de janeiro de 2029.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

Por fim, as contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas pela formalização de Contrato Administrativo, ou, alternativamente, emissão da Nota de Empenho ou Autorização de Fornecimento/Serviço, que, juntamente com a Ata, terão força de contrato entre a Administração e o Fornecedor, conforme previsto no art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**3. ÁREA(S) REQUISITANTE(S)**

| <b>SECRETARIA/DEPARTAMENTO</b>                                 | <b>RESPONSÁVEL</b>                  |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Secretaria de Administração e Planejamento                     | Miguel Piccoli                      |
| Secretaria de Educação, Cultura e Esportes                     | Ducelia Terezinha Cé Naibo          |
| Secretaria de Assistência Social                               | Camila Conte Portes F.R. dos Santos |
| Secretaria de Saúde                                            | Liandra de Araújo Lorenzon          |
| Secretaria Municipal de Agricultura e Meio-Ambiente            | Cleverson Cason                     |
| Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Serviços Públicos | Leomar Cesar Santin                 |

**4. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO, PREFERENCIALMENTE CONFORME CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DE QUALIDADE, RENDIMENTO, COMPATIBILIDADE, DURABILIDADE E SEGURANÇA**

Destaca-se que inexistente catálogo eletrônico de licitações próprio para padronização dos referidos serviços.

No Catálogo Eletrônico de Padronização do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), tais itens também não tiveram sua padronização definida, conforme consulta realizada na data de 05/03/2026<sup>17</sup>.

Assim sendo, se especifica os produtos conforme a seguir:

| <b>Item</b> | <b>Qtd</b> | <b>Und</b> | <b>Descrição</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | 210        | KG         | REPOLHO verde in natura, deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem |

<sup>17</sup> Disponível em: <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/catalogo-eletronico-de-padronizacao>. Acesso em: 06 de maio de 2025.





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

|   |     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|-----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |     |    | estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2 | 30  | KG | BACON, defumado, picado; embalagens de 1 kg; de ótima qualidade, com data de fabricação e prazo de validade. Produto com sabor e aroma característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3 | 60  | KG | BETERRABA, sem folhas, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                            |
| 4 | 100 | KG | MANDIOCA tipo branca ou amarela de 1º qualidade, raízes grandes tamanho uniforme, fresca sem casca, sem rupturas ou defeitos. Deve apresentar-se fresco e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                  |
| 5 | 90  | KG | CENOURA, em kg, sem folhas, tamanho médio, nova, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                  |
| 6 | 260 | KG | TOMATE, frescos, íntegros, em médio grau de amadurecimento. deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. |
| 7 | 800 | KG | SOBRE COXA DE FRANGO, solta sem dorso. Embalagem contendo 1 kg. Carne de frango, tipo sobre coxa, picada, temperada na salmoura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                                                                                                                                                                                                        |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | 280 | KG  | CARNE SUÍNA: tipo costela, picada, temperada. Carne proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso.                                                                                 |
| 9  | 600 | KG  | CARNE BOVINA, de primeira qualidade. Tipo: Filé simples corrido, picada, temperada carne proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso. |
| 10 | 100 | L   | VINAGRE DE UVA, embalagem de 5 l. Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 11 | 320 | UN  | ALFACE, in natura de 1ª qualidade colhida recentemente, não imatura e com aroma característico da espécie, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem manchas de insetos e isenta de folhas danificadas, murchas ou amareladas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 12 | 70  | PCT | COLORAU (colorífico) embalagem de 500 gramas. Características produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, aspecto fragmentos soltos, cor vermelho vivo, cheiro e sabor próprios. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                  |
| 13 | 10  | KG  | ALHO, in natura, de primeira qualidade, intacto, sem lesões perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas ou larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 14 | 160 | KG  | CEBOLA GRAUDA, de ótima qualidade deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

|    |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |     |     | manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 15 | 300 | KG  | PÃO FRANCÊS, fresco, composto por água, farinha, sal e fermento biológico. Unidade média de 50 a 70g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 16 | 40  | UN  | TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) unidades de no mínimo 150 gramas, fresco e de boa qualidade. Deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 17 | 14  | PCT | ARROZ PARBOILIZADO: tipo 1, pacote 5 KG.<br>Características: paraboilizado, beneficiado, longo, fino. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA). Produto beneficiado, de safra corrente, a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração branca.<br>Acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de 5kg; intacta, resistente, transparente e atóxica, deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses |
| 18 | 60  | UN  | ÓLEO de soja vegetal, puro, fino, embalagem plástica contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 19 | 40  | KG  | SAL refinado iodado, em embalagens de 1kg, sem presença de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 20 | 160 | KG  | CUCA simples, com cobertura de farofa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 21 | 160 | KG  | CUCA de farofa RECHEADA, sabor: chocolate, requeijão, limão e framboesa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|    |      |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22 | 40   | KG  | FARINHA DE MANDIOCA, branca, fina beneficiada. Embalagens de 1kg com data de fabricação, lote e prazo de validade.                                                                                                                                                                           |
| 23 | 100  | PCT | GUARDANAPO de papel branco; folha dupla, macio. Pacotes com 50 unidades. 30cmX29,5cm.                                                                                                                                                                                                        |
| 24 | 44   | UND | Palito dental, roliço de bambu, caixa com 100 unidades.                                                                                                                                                                                                                                      |
| 25 | 480  | KG  | MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO, de boa qualidade, aspecto clara, fresca composta por ovos, farinha de trigo. Embalagens contendo 1kg.                                                                                                                                                           |
| 26 | 100  | KG  | QUEIJO RALADO, parmesão pacotes 100g cada, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                  |
| 27 | 10   | UND | CALDO DE GALINHA , 57g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 28 | 20   | UND | MOLHO DE TOMATE, 300g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 29 | 100  | KG  | ABACAXI, boa qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 30 | 100  | KG  | MELANCIA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 31 | 40   | KG  | LARANJA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 32 | 20   | Pct | AÇÚCAR CRISTAL, ótima qualidade. Pacote de 5kg.                                                                                                                                                                                                                                              |
| 33 | 36   | UND | GELO, pacote contendo 5kg cada.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 34 | 8    | UND | SELECTA DE LEGUMES, contendo 300g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 35 | 4000 | UND | PASTEZINHOS BOLHA, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 36 | 4000 | UND | RISOLES, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 37 | 4000 | UND | BOLINHAS DE QUEIJO                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 38 | 4000 | UND | ENROLADINHOS DE QUEIJO E PRESUNTO                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 39 | 420  | KG  | BOLO RECHEADO, , é um tipo de bolo composto por camadas intercaladas de massa e recheio, quatro leites, morango, bombom, abacaxi, pessego, e crocante de nozes. Pode ser decorado com coberturas variadas, como chantilly ou glacê proporcionando um sabor mais rico e textura diferenciada. |
| 40 | 160  | UND | REFRIGERANTE tipo COLA, embalagem pet 2L, devendo constar na mesma data de fabricação, validade de valores nutricionais de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                  |
| 41 | 40   | KG  | PINHÃO, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 42 | 20   | UND | CANJICA DE MILHO BRANCO, contendo 500g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 43 | 40   | PCT | ARROZ DOCE, pacotes com 50und x 10g.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 44 | 40   | CX  | DOCE TETA DE NEGA, contendo 50und em cada caixa..                                                                                                                                                                                                                                            |
| 45 | 40   | CX  | DOCE MARIA MOLE, contendo 50und em cada caixa.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 46 | 40   | PCT | MARSMALLOW, recheado ou colorido, 220g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 47 | 4000 | UND | RISOLES, carne de frango.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 48 | 4000 | UND | MINI PIZZA CALABRESA, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                          |
| 49 | 4000 | UND | MINI PIZZA FRANGO, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                                                                             |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

|    |      |      |                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50 | 4000 | UND  | ESFIRRA DE FRANGO ASSADA, und com aproximadamente 25g.                                                                                                                                                                                |
| 51 | 3000 | UND  | SANDUICHE NATURA, de presunto e queijo, alface e cenoura, com pão fatiado sem casca.                                                                                                                                                  |
| 52 | 400  | KG   | COXA E SOBRE COXA, desossada, congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. |
| 53 | 70   | UND  | BOLO REDONDO ( 500G ): Bolo de Cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá, bolo de coco, bolo de chocolate com calda, bolo de laranja com calda, bolo formigueiro e bolo de aipim. Sabores disponíveis.                         |
| 54 | 70   | UND  | BOLO TABULEIRO DE 40cmX60cm: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com calda de chocolate, bolo de laranja com calda e bolo formigueiro. Sabores disponíveis.                                                 |
| 55 | 500  | UND  | MINI PIZZA varios sabores, 8cm de diâmetros.                                                                                                                                                                                          |
| 56 | 1500 | UND  | MINI SALGADOS: Empada de queijo, frangp, brocólis e palmito.                                                                                                                                                                          |
| 57 | 1500 | UND  | MINI SALGADOS FINOS: Barquete de maionese, canapes. Sabores de presunto, queijo, frango e legumes.                                                                                                                                    |
| 58 | 2000 | UND  | MINI SONHOS de creme e de doce de leite (10 a 100g cada).                                                                                                                                                                             |
| 59 | 2000 | UND  | PÃO DE QUEIJO MINI: pão de queijo mini.                                                                                                                                                                                               |
| 60 | 80   | UND  | REFRIGERANTE tipo GUARANÁ, embalagem pet 2L, refrigerante de primeira linha, devendo constar na mesma data de fabricação, validade e valores nutricionais com a legislação vigente.                                                   |
| 61 | 10   | KG   | Bolo com dois recheios e decoração a definir                                                                                                                                                                                          |
| 62 | 2000 | pote | Bolo com dois recheios, fatiados e embalados (com embalagem transparente), com aproximadamente 150gr por fatia                                                                                                                        |

Reitera-se que, caso haja padronização dos itens acima especificados, por meio do Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), desde que o edital do certame não esteja publicado, poderá haver a reestruturação do presente Termo de Referência, com vistas à adaptação voltada a padronização dos referidos itens.

**5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES OU, QUANDO NÃO FOR POSSÍVEL DIVULGAR**





## **ESSES ESTUDOS, NO EXTRATO DAS PARTES QUE NÃO CONTIVEREM INFORMAÇÕES SIGILOSA**

Com base no Decreto Municipal nº 219/2023, de 05 de outubro de 2023, a presente contratação está embasada no Estudo Técnico Preliminar que segue anexo ao presente processo.

Fundamentação Legal: Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, além de legislações, decretos e demais normas regulamentadoras sobre o tema.

O ETP demonstrou, de forma técnica e motivada, a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios diversos destinados ao atendimento dos eventos institucionais, capacitações, reuniões técnicas, campanhas públicas, conferências, audiências e demais ações promovidas pela Administração Pública Municipal ao longo do exercício, evidenciando o interesse público envolvido, a regularidade dessas atividades no calendário administrativo e a necessidade de garantir condições adequadas de acolhimento, permanência e participação dos envolvidos.

No referido estudo, foram analisadas as alternativas possíveis para atendimento da demanda, incluindo a realização de licitação própria na modalidade pregão eletrônico para registro de preços e a eventual adesão a atas de outros entes públicos.

Após avaliação técnica e econômica comparativa, concluiu-se que a instauração de procedimento licitatório próprio, com formação de Ata de Registro de Preços, mostra-se a solução mais adequada, eficiente e vantajosa, por assegurar maior controle sobre as especificações dos produtos, padronização da qualidade, ampliação da competitividade e melhor adequação às particularidades locais.

O ETP também contemplou a estimativa de quantitativos com base em levantamento histórico de eventos realizados, número médio de participantes e frequência estimada das ações institucionais, bem como pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, assegurando a formação de orçamento estimativo compatível com os valores praticados no mercado.

Foram analisados, ainda, os aspectos relacionados ao parcelamento do objeto, concluindo-se pela viabilidade técnica e economicamente vantajosa da divisão por itens, nos termos do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, ampliando a competitividade e possibilitando a participação de fornecedores de diferentes portes, sem prejuízo da padronização e da qualidade dos produtos.

O estudo abordou também os impactos ambientais potenciais e respectivas medidas mitigadoras, especialmente quanto à exigência de embalagens adequadas, observância às normas sanitárias, redução de desperdícios e destinação ambientalmente adequada de resíduos, em



consonância com os princípios da sustentabilidade e do desenvolvimento nacional sustentável previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a presente contratação encontra-se devidamente motivada e respaldada em planejamento prévio formalizado, demonstrando viabilidade técnica, jurídica e orçamentária, alinhamento com os instrumentos de planejamento municipal e observância aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, isonomia e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

A solução definida pela Administração Municipal consiste na contratação, mediante procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico para registro de preços, de empresa(s) especializada(s) no fornecimento parcelado de gêneros alimentícios diversos destinados ao atendimento de eventos institucionais, reuniões técnicas, capacitações, campanhas públicas, audiências, conferências e demais ações promovidas pelo Município, abrangendo de forma integrada todas as etapas do ciclo de vida da contratação, desde o planejamento da demanda até o encerramento da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes.

A abordagem adotada se aplica de forma ampla no que tange ao fornecimento de alimentos, assegurando regularidade, segurança alimentar, economicidade e eficiência administrativa.

Abaixo, especifica-se as principais fases da contratação pretendida:

### **a) Planejamento e Levantamento da Demanda**

O ciclo de vida do objeto inicia-se com o levantamento técnico das necessidades administrativas, considerando o histórico de eventos realizados nos exercícios anteriores, o quantitativo contratado, a natureza das atividades promovidas e a estimativa de eventos institucionais para o período de vigência da contratação.

Com base nesses dados, foram definidos os quantitativos estimados de cada item, observando critérios de consumo médio por participante, quantidade de eventos, para evitar desabastecimento e racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

Foram igualmente estabelecidas especificações técnicas objetivas para cada gênero alimentício, incluindo tipo, peso, unidade de fornecimento, condições de acondicionamento, exigências sanitárias, prazo mínimo de validade e padrões mínimos de qualidade, de modo a permitir ampla competitividade e seleção da proposta mais vantajosa.



### **b) Estruturação da Contratação**

A solução contempla a realização de procedimento licitatório com formação de Ata de Registro de Preços, instrumento que possibilita aquisições futuras, eventuais e parceladas, conforme a demanda efetiva da Administração, evitando estoques excessivos, perdas por vencimento e desperdícios.

O Estudo Técnico Preliminar, assim como o Termo de Referência traz de forma clara as obrigações da contratada, incluindo:

- Fornecimento dos gêneros alimentícios nas quantidades solicitadas;
- Observância integral às normas sanitárias vigentes;
- Responsabilidade pelo transporte, carga e descarga;
- Garantia de integridade, qualidade e rastreabilidade dos produtos;
- Substituição imediata de itens em desconformidade.

O modelo adotado assegura previsibilidade orçamentária, flexibilidade operacional e mitigação de riscos associados à superestimativa de consumo.

### **c) Fornecimento, Logística e Entrega**

Durante a fase de execução, os produtos serão fornecidos de forma parcelada, conforme emissão de ordens de fornecimento, respeitando os prazos máximos estabelecidos.

A contratada será responsável por:

- Transporte adequado, observando as condições de higiene, conservação e temperatura compatíveis com cada tipo de alimento;
- Manutenção da cadeia de frio para itens perecíveis;
- Entrega nos locais indicados pela Administração;
- Apresentação de nota fiscal discriminada por item, com identificação de lote e prazo de validade.

No ato do recebimento provisório, será realizada conferência quantitativa e qualitativa, verificando conformidade com as especificações técnicas, integridade das embalagens, condições sanitárias e validade mínima exigida.

### **) Controle de Qualidade, Fiscalização e Assistência Pós-Fornecimento**

A solução contempla acompanhamento sistemático pela fiscalização contratual, com verificação periódica da qualidade dos produtos entregues e do cumprimento das obrigações assumidas.

A contratada deverá disponibilizar canal de comunicação eficiente para registro de ocorrências e solicitações de substituição. Em caso de vício, deterioração, desconformidade sanitária ou divergência de especificações, a substituição deverá ocorrer de forma imediata, sem ônus para o Município.

Como se trata de fornecimento de bens de consumo, não há exigência de manutenção técnica tradicional; entretanto, há obrigação de garantia quanto à



qualidade, procedência e adequação ao consumo humano durante todo o prazo de validade do produto.

**e) Gestão de Riscos e Sustentabilidade**

A solução considera medidas para mitigação de riscos sanitários e operacionais, incluindo:

- Exigência de regularidade sanitária dos fornecedores;
- Observância às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- Controle de prazos de validade;
- Fornecimento em embalagens adequadas e íntegras.

Sob o aspecto ambiental, prioriza-se:

- Aquisição conforme demanda real, reduzindo desperdícios;
- Utilização de embalagens recicláveis sempre que possível;
- Destinação ambientalmente adequada de resíduos e embalagens,

conforme legislação vigente.

**f) Encerramento da Ata de Registro de Preços**

Ao término da vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, encerra-se o ciclo de vida da contratação, com:

- Consolidação dos quantitativos efetivamente consumidos;
- Avaliação de desempenho do(s) fornecedor(es), caso necessário;
- Registro de ocorrências relevantes para subsidiar futuras contratações;
- Arquivamento formal do processo administrativo, com toda a

documentação comprobatória da execução contratual.

Por se tratar de fornecimento de bens consumíveis, não há etapa de desmobilização física complexa, restringindo-se o encerramento à conclusão das obrigações contratuais pendentes.

A solução proposta contempla integralmente o ciclo de vida da contratação, desde o planejamento da demanda até o encerramento da Ata de Registro de Preços, assegurando fornecimento contínuo, seguro e eficiente de gêneros alimentícios destinados aos eventos institucionais do Município.

O modelo adotado promove economicidade, previsibilidade orçamentária, controle sanitário, padronização de qualidade, ampliação da competitividade e racionalização dos recursos públicos, em consonância com os princípios do planejamento, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei nº 14.133/2021.

## **7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

O proponente deverá apresentar os seguintes documentos:

**7.1) HABILITAÇÃO JURÍDICA** (visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada – art. 66 da Lei nº 14.133/2021), devendo ser apresentado:

**a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, que comprovem que o ramo de atividade da empresa é compatível com o objeto da Licitação.

Obs.: Os documentos descritos no subitem “a” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

**b)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

**c)** Quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada (art. 66, *caput*).

**7.2) FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** (art. 68 da Lei nº 14.133/2021):

**a)** Prova de Regularidade de Tributos e Contribuições Federais Administrados pela Secretaria de Receita Federal conjunta com a Prova de Regularidade quanto a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional e Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

**b)** Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual.

**c)** Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal.

**d)** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

**e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440 de 07/07/2011

**f)** Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (art. 68, II);

**7.3) ECONÔMICO-FINANCEIRA** (art. 69 da Lei nº 14.133/2021):

**a)** Certidão negativa de Recuperação Judicial, Extrajudicial e Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica (Comarcas e Turmas Recursais - Primeiro Grau).

**7.4) COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**





a) Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 103/2007. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006.

Obs.: Esta(s) certidão(ões) deve(m) ter sido emitida(s) no prazo máximo de 60 dias contados da data de publicação do edital. Não serão aceitas declarações emitidas pela empresa e registradas na Junta Comercial.

**b) DA APLICAÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR FEDERAL Nº 123/06:**

Caso mostre-se cabível, após definida(s) a(s) estimativa(s) do(s) valor(es) da contratação (Tópico 13 deste estudo), e a autoridade competente opte, dentro dos princípios e normas correlatas, pela possibilidade de aplicação dos benefícios da LC 123/06, especialmente, o previsto no art. 48 § 3º, no certame licitatório, às microempresas e empresas de pequeno porte, dada:

- i) a complexidade do tema;
- ii) a discricionariedade da possibilidade de escolha entre empresas com sede local ou regionalmente, a fim de fazer jus ao referido benefício (em consonância com a leitura combinada do art. 49 da mesma lei);
- iii) a legalidade e a melhor alternativa no que tange à aplicação de tais benefícios, a fim de embasar a escolha e a solução proposta para a presente licitação;
- iv) a não previsão expressa de abordagem de tal tema como requisitos mínimos do Estudo Técnico Preliminar e/ou Termo de Referência;
- v) a possibilidade de outras formas de tratamento diferenciado às MEs e EPPs.
- vi)

Sugere-se a realização de um estudo complementar, inclusive envolvendo o departamento competente ligado ao fomento às empresas no município, sobre a legalidade na aplicação do(s) tratamento(s) diferenciado(s) ao caso concreto, bem como, em o estudo apontando pela viabilidade plena do implemento de tal(is) medida(s), seja(m) inclusa(s) cláusulas com os critérios objetivos, de forma expressa no edital do certame.

**7.5) COMPROVAÇÃO DE IDONEIDADE:**



O Pregoeiro/Agente de Contratação, auxiliado pela Equipe de Apoio, realizará a verificação de comprovação de idoneidade, mediante consulta aos seguintes cadastros:

**a - Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica**

- Certidão Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União – TCU, da entidade participante. Disponível em: <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>.

**b - Consulta de Pessoa Física**

- Certidão negativa de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (**todas as esferas**) do sócio majoritário/administrador, da empresa participante. Disponível em: [https://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php?validar=form](https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php?validar=form).

Obs.: Em caso de Sócios com a mesma quantidade de cotas, será consultada a certidão do sócio que responder administrativamente pela empresa.

**8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO**

O modelo de execução do objeto foi estruturado de modo a assegurar que a contratação produza, desde o início de sua vigência até o encerramento da Ata de Registro de Preços e, eventualmente, dos contratos dela decorrentes, resultados compatíveis com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa previstos na Lei nº 14.133/2021.

Trata-se de contratação para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados ao atendimento de eventos institucionais promovidos pela Administração Municipal, sendo sua execução orientada por demanda efetiva, controle rigoroso de qualidade e fiscalização contínua.

**a) Início da Vigência e Formalização**

Após a homologação do certame e assinatura da Ata de Registro de Preços, poderão ser formalizados contratos ou emitidas ordens de fornecimento, conforme necessidade administrativa.

Na fase inicial, a contratada deverá:

- Confirmar os canais oficiais de comunicação para recebimento das ordens de fornecimento (telefone, WhatsApp, e-mail);
- Indicar responsável técnico ou representante legal para interlocução com a fiscalização;
- Comprovar manutenção das condições de habilitação exigidas no certame, inclusive regularidade fiscal e sanitária.



A execução terá início a partir do recebimento da primeira ordem de fornecimento.

#### **b) Solicitações e Fornecimento**

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda da Administração, mediante emissão de ordem de fornecimento contendo:

- Identificação do evento;
- Relação dos itens e respectivas quantidades;
- Local e prazo de entrega.

A contratada deverá cumprir o prazo máximo estabelecido no Termo de Referência, responsabilizando-se integralmente pelo transporte, carga, descarga e acondicionamento adequado dos produtos.

O modelo por demanda evita formação de estoques desnecessários, reduz riscos de vencimento e assegura melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis.

#### **c) Padrões de Qualidade e Condições de Entrega**

Para que o contrato produza os resultados pretendidos, os produtos deverão:

- Ser novos e próprios para consumo humano;
- Estar dentro do prazo de validade mínimo exigido;
- Apresentar embalagens íntegras, originais e devidamente rotuladas;
- Atender às normas sanitárias aplicáveis.

Os alimentos perecíveis deverão ser transportados sob condições adequadas de temperatura, preservando-se a cadeia de frio quando necessário.

No ato da entrega, será realizado:

- Recebimento provisório, com conferência quantitativa e inspeção visual;
- Posterior recebimento definitivo, após verificação da conformidade com as especificações contratuais.

Produtos em desacordo poderão ser rejeitados total ou parcialmente.

#### **d) Fiscalização e Controle da Execução**

A execução contratual será acompanhada por servidor designado como fiscal do contrato, a quem competirá:

- Verificar o cumprimento dos prazos;
- Conferir a conformidade dos itens entregues;
- Registrar ocorrências em relatório próprio;
- Solicitar substituições quando identificadas irregularidades.

A contratada deverá manter canal de atendimento ativo para registro de ocorrências e providenciar substituição imediata de produtos que apresentem vícios, deterioração, inconformidade sanitária ou divergência de especificações, sem qualquer ônus adicional ao Município.

#### **e) Gestão de Riscos Durante a Execução**



O modelo de execução contempla medidas para mitigação de riscos, tais como:

- Entregas programadas conforme cronograma do evento;
- Substituição imediata de itens recusados;
- Possibilidade de convocação do fornecedor remanescente, quando aplicável;
- Aplicação de penalidades em caso de descumprimento injustificado.

O descumprimento contratual poderá ensejar aplicação das sanções administrativas previstas nos arts. 156 a 162 da Lei nº 14.133/2021, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

#### **f) Pagamento e Controle Financeiro**

O pagamento será efetuado após:

- Entrega regular dos produtos;
- Recebimento definitivo;
- Apresentação de nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

O modelo adotado assegura pagamento apenas pelo quantitativo efetivamente fornecido, promovendo controle orçamentário e evitando desembolso antecipado.

#### **g) Encerramento da Execução**

O encerramento ocorrerá:

- Pelo término da vigência da Ata de Registro de Preços;
- Pelo exaurimento dos quantitativos registrados;
- Ou por eventual rescisão contratual.

Ao final, será elaborado registro de desempenho da contratada, contendo histórico de fornecimentos, ocorrências relevantes e avaliação da execução, compondo o processo administrativo para fins de controle interno e eventual análise por órgãos de fiscalização.

#### **h) Resultados Esperados**

O modelo de execução adotado garante que, desde a formalização até o encerramento contratual, a contratação produza resultados consistentes, tais como:

- Regularidade no fornecimento de alimentos para eventos institucionais;
- Segurança sanitária e qualidade dos produtos;
- Racionalização de recursos financeiros;
- Controle efetivo da execução;
- Mitigação de riscos operacionais e contratuais.

Dessa forma, assegura-se a adequada prestação das atividades administrativas e institucionais do Município, com observância integral às normas legais e aos princípios que regem a Administração Pública.



## **9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE**

### **9.1) GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

A definição da gestão do contrato/ata será expressamente indicada no edital e/ou contrato, conforme normas definidas pela administração em regulamento, quando aplicável.

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por fiscal(ais) formalmente designado(s), em observância ao disposto no art. 117 e seguintes da Lei 14.133/2021, e também em atenção às normas definidas pela administração em regulamento, quando aplicável.

Deverá ser observado, especialmente, o que dispõe o Decreto Nº 254/2022 - de 24 de outubro de 2022, o qual regulamenta disposições gerais sobre os agentes públicos que trabalharão diretamente no desempenho das funções essenciais à execução de licitações e contratos administrativos, pela Lei Federal Nº 14.133/2021, no âmbito do município de Caibi/SC.

A Administração poderá designar outro(s) fiscal(ais), quando conveniente, sendo consignado formalmente nos autos e comunicado à(s) fornecedora(s), sem necessidade de elaboração de termo aditivo.

Ao fiscal do Contrato competirá administrar a execução do mesmo, atestar nas respectivas Notas Fiscais, a efetiva prestação dos serviços para efeito de pagamento, bem como providenciar as medidas necessárias às soluções de quaisquer contratemplos que porventura venham a ocorrer, tudo devidamente formalizado.

A ação de fiscalização não exonera a(s) contratada(s) de suas responsabilidades contratuais.

### **9.2) MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

#### **9.2.1) DA GESTÃO**

9.2.1.1) O Gestor de Contrato, enquanto agente designado pela autoridade competente para gerir o contrato administrativo, tem como obrigações mínimas, sem prejuízo de outras correlatas:

- a) Seguir o Edital quanto às regras relativas à gestão do contrato;
- b) Seguir o modelo de gestão previsto no contrato administrativo;
- c) Coordenar das atividades relacionadas à fiscalização;
- d) Acompanhar os registros realizados pelos fiscais, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
- e) Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para efeito de empenho de despesa e pagamento, devendo anotar no relatório de





riscos eventuais problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e pagamento da despesa;

f) O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do instrumento, a exemplo Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

g) Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao Setor de Licitações e Compras para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros, e em consonância com a fiscalização quando for o caso;

h) Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais;

i) Entrar em contato com o Contratado, quando necessário, para resolver questões relativas ao contrato administrativo, inclusive a quanto à solicitação de documentos regulares e válidos;

j) Gerir as datas estabelecidas pela Administração Pública em edital e contrato, tanto em relação à vigência do contrato quanto em relação ao prazo da execução do objeto;

k) Constituir relatório final, de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração, podendo ser utilizado como insumo para a confecção dos estudos técnicos preliminares, termo de referência e projeto básico das novas contratações;

l) Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;

m) O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato/ata.

n) Diligenciar para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021 ou pelo agente/setor com competência para tal, conforme o caso;



o) Sugerir as demais providências cabíveis para o bom andamento e execução do contrato.

9.2.1.2) A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, quando for o caso, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os incisos I e II do caput do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 poderão participar no apoio das atividades de gestão do contrato, sempre com supervisão do Gestor de Contrato.

9.2.1.3) Todos os atos devem ser motivados de forma explícita, clara e congruente, podendo consistir em declaração de concordância com fundamentos de anteriores pareceres, informações, decisões ou propostas, que, neste caso, serão parte integrante do ato.

9.2.1.1) Poderá contar com o apoio do Setor Jurídico e do Controle Interno.

### **9.2.2) DA FISCALIZAÇÃO**

9.2.2.1) O Fiscal do Contrato, enquanto agente designado pela autoridade competente de acordo com o objeto contratual, para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratual, tem como obrigações mínimas, sem prejuízo de outras correlatas:

a) O fiscal do contrato acompanhará a execução do instrumento, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

b) Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, subsidiando-o de informações pertinentes às suas competências;

c) Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, para que elabore o documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

d) Acompanhar o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estipulados no edital, para efeito de pagamento conforme o resultado pretendido pela Administração;

e) Acompanhar os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto ao controle do contrato administrativo e às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

f) Acompanhar a execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos quando a prestação do objeto ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade;

g) Seguir o Termo de Referência sobre como a execução do objeto deve ser acompanhada e fiscalizada;

h) Seguir o Projeto Básico quanto às normas de fiscalização do objeto a serem seguidas;



- i) Seguir o Edital quanto às regras relativas à fiscalização;
- j) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- k) Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do objeto, determinado prazo para correção,
- l) Informar a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência;
- m) No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- n) Fiscalizar a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e após o ateste, encaminhar ao gestor de contrato, para ratificação;
- o) Nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, deve fiscalizar a distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados pelo contratado, podendo a Administração responder solidariamente pelos encargos previdenciários e subsidiariamente pelos encargos trabalhistas se comprovada falha na fiscalização do cumprimento das obrigações do contratado;
- p) Receber o objeto do contrato provisoriamente:
  - i) Obras e serviços: mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
  - ii) Compras: com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.
- q) O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- r) Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

9.2.2.2) Para a fiscalização, poderá ser nomeado um ou mais servidores.



9.2.2.3) A Administração Pública poderá contratar terceiros para assistir e subsidiar o(s) fiscal(is) dos contratos, conforme regras de regulamentação próprias.

9.2.2.4) Todos os atos devem ser motivados de forma explícita, clara e congruente, podendo consistir em declaração de concordância com fundamentos de anteriores pareceres, informações, decisões ou propostas, que, neste caso, serão parte integrante do ato.

9.2.2.5) Poderá contar com o apoio do Setor Jurídico e do Controle Interno, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

## **10. DAS OBRIGAÇÕES:**

### **10.1) OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

- a) Supervisionar a execução da prestação do objeto, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos.
- b) Notificar, por escrito e verbalmente, à CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do objeto, fixando prazo para a sua correção.
- c) Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais.
- d) Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para o cumprimento do objeto.
- e) Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa na sua proposta.
- f) Colocar à disposição da CONTRATADA os elementos e informações necessárias à execução do objeto.
- g) Não permitir que o pessoal da CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.
- h) Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, dos produtos a serem adquiridos.
- i) Exigir o imediato afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA que embarace a fiscalização ou que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício de suas funções.
- j) Efetuar o pagamento devido pela perfeita prestação dos produtos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato.
- k) Aplicar multas ou penalidades, quando do não cumprimento do contrato ou ações previstas neste Termo.
- l) Fazer deduzir diretamente da fonte multas e demais penalidades previstas neste instrumento.



- m) Atuar com poder de império suspendendo a execução do contrato sem ônus para a administração a qualquer tempo, resguardando a CONTRATADA de seus direitos adquiridos.
- n) Rejeitar os produtos/serviços em desconformidade com o presente instrumento.

#### **10.2) OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

- a) Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do objeto desta contratação, utilizando-se de empregados treinados, sem antecedentes criminais por improbidade ou prevaricação e de bom nível moral no fornecimento dos itens em conformidade com o objeto.
- b) Prestar esclarecimento a CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da execução do objeto, bem assim tomar providências necessárias imediatas para a correção, evitando repetição dos fatos.
- c) Acatar as orientações do Fiscal do Contrato ou seu representante legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE.
- d) Zelar para que sejam cumpridas as normas relativas à segurança e a prevenção de acidentes.
- e) Dispor de quadro de pessoal suficiente para garantir a execução do objeto – cumprindo os prazos previstos neste instrumento, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao trabalho, demissão e outras análogas obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.
- f) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- g) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- h) Realizar a entrega dos itens em conformidade e no prazo estabelecido neste instrumento.
- i) A contratada tem a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, podendo a qualquer tempo o gestor do contrato diligenciar a apresentação de qualquer documento previsto no edital;
- j) O contratado é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.





## **11. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **11.1. MEDIÇÃO**

Compete ao Fiscal do Contrato acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, proceder à conferência dos gêneros alimentícios fornecidos, atestar as respectivas Notas Fiscais para fins de pagamento e adotar as providências necessárias à correção de eventuais irregularidades verificadas, mediante registro formal das ocorrências.

Considerando tratar-se de fornecimento parcelado de bens de consumo, a medição será realizada por evento e por ordem de fornecimento, tendo como base exclusiva o quantitativo efetivamente entregue e regularmente recebido pela Administração.

A medição observará:

- a) Conformidade dos itens entregues com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência;
- b) Quantidades efetivamente fornecidas;
- c) Integridade das embalagens;
- d) Prazo de validade mínimo exigido;
- e) Atendimento às condições sanitárias e de transporte;
- f) Correspondência entre os produtos entregues e os descritos na Nota Fiscal.

Não serão considerados para fins de medição:

- a) Produtos entregues em desconformidade com as especificações;
- b) Itens com prazo de validade vencido;
- c) Produtos com embalagem violada, danificada ou com indícios de deterioração;
- d) Quantitativos divergentes da ordem de fornecimento.

Nos casos de inexecução total ou parcial da entrega, atraso injustificado ou fornecimento em desacordo com o contrato, poderá haver glosa proporcional dos valores correspondentes aos itens não aceitos, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

### **11.2. PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado por fornecimento realizado, com base nos quantitativos efetivamente entregues e recebidos definitivamente, mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente discriminada por item, contendo descrição, marca (quando aplicável), lote, prazo de validade e quantidades fornecidas.



A Nota Fiscal deverá estar devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, que certificará:

- a) A regularidade da entrega;
- b) A conformidade dos produtos com as especificações contratuais;
- c) A inexistência de pendências quanto à substituição de itens recusados, se for o caso.

O pagamento ficará condicionado:

- a) À comprovação da manutenção das condições de habilitação e regularidade fiscal da contratada;
- b) À inexistência de pendências contratuais relativas àquela ordem de fornecimento;
- c) Ao cumprimento integral das exigências sanitárias e técnicas previstas no contrato.

O valor pago corresponderá exclusivamente ao somatório dos itens efetivamente fornecidos e aceitos, considerando os preços unitários registrados na Ata de Registro de Preços, os quais deverão abranger todos os custos diretos e indiretos necessários à execução do objeto, incluindo transporte, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais e quaisquer outras despesas inerentes ao fornecimento, não sendo devido qualquer valor adicional além do pactuado.

Constatada irregularidade na execução contratual, a Administração poderá efetuar retenção ou glosa proporcional ao item não entregue ou entregue em desconformidade, observando-se os princípios do contraditório e da ampla defesa.

O pagamento observará o cronograma financeiro da Administração Municipal, nos seguintes termos: as notas fiscais entregues até o dia 10 serão pagas até o dia 20; as entregues até o dia 20 serão pagas até o dia 30; e as entregues até o dia 30 serão pagas até o dia 10 do mês subsequente, respeitada a ordem cronológica de pagamentos e a disponibilidade orçamentária.

## **12. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

O fornecedor será escolhido mediante processo licitatório, na modalidade de Pregão, por Menor Preço, conforme previsão do art. 6º, XLI, da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo este na forma Eletrônica.

A forma de seleção do fornecedor acima especificada, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, foi definida, *a priori*, mediante a realização dos estudos anteriores descritos no ETP e demais documentos inerentes a esta contratação.



Ressalta-se que a mesma pode ser modificada, após análise pela autoridade competente e pelo Setor Jurídico, a fim de adequar a fundamentação legal cabível para a contratação ora pretendida, tendo em vista tratar-se de conteúdo de natureza técnica/legal.

Portanto, a forma de seleção do fornecedor, a princípio, é sugestiva, cabendo a decisão final à Alta Administração e Setores Técnicos Competentes, quando da deflagração da fase externa do Processo Licitatório.

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

Dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021, em seu art. 23, que a composição do valor estimado da contratação deverá ser compatível com os praticados pelo mercado, nos seguintes termos:

Art. 23. O valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado, considerados os preços constantes de bancos de dados públicos e as quantidades a serem contratadas, observadas a potencial economia de escala e as peculiaridades do local de execução do objeto.

§ 1º No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso;

IV - pesquisa direta com no mínimo 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

§ 2º No processo licitatório para contratação de obras e serviços de engenharia, conforme regulamento, o valor estimado, acrescido do percentual de Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) de referência e dos Encargos Sociais (ES) cabíveis, será definido por meio da utilização de parâmetros na seguinte ordem:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente do Sistema de Custos Referenciais de Obras (Sicro), para serviços e obras de infraestrutura de transportes, ou do Sistema Nacional de Pesquisa de Custos e Índices de Construção Civil (Sinapi), para as demais obras e serviços de engenharia;

II - utilização de dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e a hora de acesso;

III - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

IV - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, na forma de regulamento.

§ 3º Nas contratações realizadas por Municípios, Estados e Distrito Federal, desde que não envolvam recursos da União, o valor previamente estimado da contratação, a que se refere o **caput** deste artigo, poderá ser definido por meio da utilização de outros sistemas de custos adotados pelo respectivo ente federativo.

§ 4º Nas contratações diretas por inexigibilidade ou por dispensa, quando não for possível estimar o valor do objeto na forma estabelecida nos §§ 1º, 2º e 3º deste artigo, o contratado deverá comprovar previamente que os preços estão em conformidade com os praticados em contratações semelhantes de objetos de mesma natureza, por meio da apresentação de notas fiscais emitidas para outros contratantes no período de até 1 (um) ano anterior à data da contratação pela Administração, ou por outro meio idôneo.

§ 5º No processo licitatório para contratação de obras e serviços de engenharia sob os regimes de contratação integrada ou semi-integrada, o valor estimado da contratação será calculado nos termos do § 2º deste artigo, acrescido ou não de parcela referente à remuneração do risco, e, sempre que necessário e o anteprojeto o permitir, a estimativa de preço será baseada em orçamento sintético, balizado em sistema de custo definido no inciso I do § 2º deste artigo, devendo a utilização de metodologia expedita ou paramétrica e de avaliação aproximada baseada em outras contratações similares ser reservada às frações do empreendimento não suficientemente detalhadas no anteprojeto.

§ 6º Na hipótese do § 5º deste artigo, será exigido dos licitantes ou contratados, no orçamento que compuser suas respectivas propostas,



no mínimo, o mesmo nível de detalhamento do orçamento sintético referido no mencionado parágrafo.

Para a presente contratação, o valor foi obtido por base em orçamentos fornecidos por fornecedores de produtos do mesmo objeto, culminando com a elaboração de Memória de Cálculo destes, além de valores cotejados junto a outras contratações por entes públicos, também anexas ao processo.

### **13.1. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DOS FORNECEDORES CONSULTADOS PARA A PESQUISA DE PREÇOS**

A seleção dos fornecedores consultados para a composição do preço estimado da presente contratação foi realizada com base em critérios técnicos, objetivos e compatíveis com as diretrizes estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente no que se refere ao art. 23.

A escolha foi justificada, especialmente, pelos seguintes fatores:

- a)** Histórico de fornecimento ao Município: Os fornecedores selecionados possuem comprovada experiência anterior na prestação de serviços ou fornecimento de materiais de mesma natureza à Administração Municipal, o que permite à equipe técnica aferir a compatibilidade dos preços com os padrões locais de qualidade e atendimento. Tal histórico reduz o risco de inconsistências e favorece a obtenção de cotações realistas e aderentes às condições operacionais já vivenciadas.
- b)** Capacidade técnica, idoneidade e regularidade: Tratam-se de empresas com reputação consolidada no mercado local, reconhecidas pela responsabilidade no cumprimento de prazos, qualidade dos materiais entregues e atendimento às exigências formais da Administração Pública. O fornecimento dos itens com a qualidade e tempestividade necessárias se torna um fator relevante, especialmente para itens cuja entrega em tempo hábil pode impactar diretamente ações institucionais e eventos públicos de interesse coletivo.
- c)** Localização geográfica: Os fornecedores estão situados no município de Caibí ou em região geográfica próxima, o que reflete com maior precisão os preços efetivamente praticados no mercado regional, considerando as peculiaridades locais como logística, custo de deslocamento, tributos, sazonalidade e disponibilidade de insumos. A proximidade geográfica também reduz os riscos operacionais relacionados ao transporte e facilita a comunicação entre a administração e o fornecedor.
- d)** Diversificação de mercado: A escolha dos fornecedores buscou, dentro das possibilidades existentes, contemplar diferentes perfis





comerciais (pequeno e médio porte), permitindo uma composição equilibrada da pesquisa de preços, com maior representatividade da variação real de mercado. Essa medida visa evitar distorções, seja por superestimação ou subavaliação de preços, atendendo ao princípio da estimativa realista e fundamentada, conforme orienta a IN SEGES/ME nº 65/2021.

Dessa forma, a escolha dos fornecedores consultados para a formação do preço estimado mostra-se justificada, legal, técnica e operacionalmente adequada, refletindo os princípios da economicidade, eficiência, veracidade, razoabilidade e planejamento da Administração Pública.

As cotações obtidas demonstram conformidade com a realidade de mercado local e dão suporte seguro à definição dos valores da futura contratação, garantindo a regularidade do processo licitatório.

### 13.2. DO MÉTODO DE CÁLCULO

Para fins de parâmetro do valor a ser definido por item, adotou-se a média, obtida pelo cálculo dos valores cotados, juntamente com os obtidos – onde houve compatibilidade de itens – em licitações realizadas por outros entes públicos.

As memórias de cálculo completas, juntamente com orçamentos, informações de processos pesquisados e demais observações pertinentes, seguem anexos ao presente processo.

Assim sendo, chegou-se a um valor global estimado para a presente contratação de **R\$ 259.137,47 (Duzentos e cinquenta e nove mil, cento e trinta e sete reais e quarenta e sete centavos)**.

A estimativa dos preços unitários segue pela seguinte descrição detalhada:

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | VI. Unitário | VI. Total |
|------|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 1    | 210 | KG  | REPOLHO verde in natura, deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo).<br>Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. | 6,78         | 1.423,28  |
| 2    | 30  | KG  | BACON, defumado, picado; embalagens de 1 kg; de ótima qualidade, com data de fabricação e prazo de validade. Produto com sabor e aroma característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 44,81        | 1.344,45  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 3    | 60  | KG  | BETERRABA, sem folhas, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                            | 7,69         | 461,55    |
| 4    | 100 | KG  | MANDIOCA tipo branca ou amarela de 1º qualidade, raízes grandes tamanho uniforme, fresca sem casca, sem rupturas ou defeitos. Deve apresentar-se fresco e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                  | 9,54         | 954,00    |
| 5    | 90  | KG  | CENOURA, em kg, sem folhas, tamanho médio, nova, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                  | 6,87         | 618,52    |
| 6    | 260 | KG  | TOMATE, frescos, íntegros, em médio grau de amadurecimento. deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. | 8,57         | 2.228,85  |
| 7    | 800 | KG  | SOBRE COXA DE FRANGO, solta sem dorso. Embalagem contendo 1 kg. Carne de frango, tipo sobre coxa, picada, temperada na salmoura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                                                                                                                                                                                                        | 11,36        | 9.090,67  |
| 8    | 280 | KG  | CARNE SUÍNA: tipo costela, picada, temperada. Carne proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30,05        | 8.413,07  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|      |     |     | de primeira. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |           |
| 9    | 600 | KG  | CARNE BOVINA, de primeira qualidade. Tipo: Filé simples corrido, picada, temperada carne proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso. | 43,85        | 26.308,00 |
| 10   | 100 | L   | VINAGRE DE UVA, embalagem de 5 l. Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 23,85        | 2.384,75  |
| 11   | 320 | UN  | ALFACE, in natura de 1º qualidade colhida recentemente, não imatura e com aroma característico da espécie, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem manchas de insetos e isenta de folhas danificadas, murchas ou amareladas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                          | 5,41         | 1.729,60  |
| 12   | 70  | PCT | COLORAU (colorífico) embalagem de 500 gramas. Características produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, aspecto fragmentos soltos, cor vermelho vivo, cheiro e sabor próprios. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                  | 7,21         | 504,35    |
| 13   | 10  | KG  | ALHO, in natura, de primeira qualidade, intacto, sem lesões perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas ou larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 30,67        | 306,70    |
| 14   | 160 | KG  | CEBOLA GRAUDA, de ótima qualidade deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5,66         | 905,60    |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|      |     |     | físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |           |
| 15   | 300 | KG  | PÃO FRANCÊS, fresco, composto por água, farinha, sal e fermento biológico. Unidade média de 50 a 70g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 14,97        | 4.489,93  |
| 16   | 40  | UN  | TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) unidades de no mínimo 150 gramas, fresco e de boa qualidade. Deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                     | 5,74         | 229,60    |
| 17   | 14  | PCT | ARROZ PARBOILIZADO: tipo 1, pacote 5 KG. Características: paraboilizado, beneficiado, longo, fino. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA). Produto beneficiado, de safra corrente, a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração branca. Acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de 5kg; intacta, resistente, transparente e atóxica, deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses | 14,54        | 203,63    |
| 18   | 60  | UN  | ÓLEO de soja vegetal, puro, fino, embalagem plástica contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 9,08         | 544,80    |
| 19   | 40  | KG  | SAL refinado iodado, em embalagens de 1kg, sem presença de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3,12         | 124,93    |
| 20   | 160 | KG  | CUCA simples, com cobertura de farofa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 21,18        | 3.388,93  |
| 21   | 160 | KG  | CUCA de farofa RECHEADA, sabor: chocolate, requeijão, limão e framboesa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 23,89        | 3.822,00  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd  | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 22   | 40   | KG  | FARINHA DE MANDIOCA, branca, fina beneficiada. Embalagens de 1kg com data de fabricação, lote e prazo de validade.                                                                                                                                                                         | 6,00         | 240,00    |
| 23   | 100  | PCT | GUARDANAPO de papel branco; folha dupla, macio. Pacotes com 50 unidades. 30cmX29,5cm.                                                                                                                                                                                                      | 4,53         | 452,50    |
| 24   | 44   | UND | Palito dental, roliço de bambu, caixa com 100 unidades.                                                                                                                                                                                                                                    | 2,08         | 91,37     |
| 25   | 480  | KG  | MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO, de boa qualidade, aspecto clara, fresca composta por ovos, farinha de trigo. Embalagens contendo 1kg.                                                                                                                                                         | 16,48        | 7.910,40  |
| 26   | 100  | KG  | QUEIJO RALADO, parmesão pacotes 100g cada, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                | 7,54         | 753,50    |
| 27   | 10   | UND | CALDO DE GALINHA , 57g cada.                                                                                                                                                                                                                                                               | 2,85         | 28,50     |
| 28   | 20   | UND | MOLHO DE TOMATE, 300g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                | 2,33         | 46,70     |
| 29   | 100  | KG  | ABACAXI, boa qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12,54        | 1.253,75  |
| 30   | 100  | KG  | MELANCIA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2,79         | 279,00    |
| 31   | 40   | KG  | LARANJA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 7,57         | 302,80    |
| 32   | 20   | PCT | AÇÚCAR CRISTAL, ótima qualidade. Pacote de 5kg.                                                                                                                                                                                                                                            | 15,70        | 313,90    |
| 33   | 36   | UND | GELO, pacote contendo 5kg cada.                                                                                                                                                                                                                                                            | 13,66        | 491,85    |
| 34   | 8    | UND | SELECTA DE LEGUMES, contendo 300g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                             | 4,55         | 36,44     |
| 35   | 4000 | UND | PASTEIZINHOS BOLHA, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                         | 1,47         | 5.875,00  |
| 36   | 4000 | UND | RISOLES, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,26         | 5.040,00  |
| 37   | 4000 | UND | BOLINHAS DE QUEIJO                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1,36         | 5.460,00  |
| 38   | 4000 | UND | ENROLADINHOS DE QUEIJO E PRESUNTO                                                                                                                                                                                                                                                          | 1,49         | 5.940,00  |
| 39   | 420  | KG  | BOLO RECHEADO, é um tipo de bolo composto por camadas intercaladas de massa e recheio, quatro leites, morango, bombom, abacaxi, pêssago, e crocante de nozes. Pode ser decorado com coberturas variadas, como chantilly ou glacê proporcionando um sabor mais rico e textura diferenciada. | 54,77        | 23.003,40 |
| 40   | 160  | UND | REFRIGERANTE tipo COLA, embalagem pet 2L, devendo constar na mesma data de fabricação, validade de valores nutricionais de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                | 10,80        | 1.728,27  |
| 41   | 40   | KG  | PINHÃO, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                   | 17,74        | 709,60    |
| 42   | 20   | UND | CANJICA DE MILHO BRANCO, contendo 500g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                        | 5,27         | 105,40    |
| 43   | 40   | PCT | ARROZ DOCE, pacotes com 50und x 10g.                                                                                                                                                                                                                                                       | 4,72         | 189,00    |





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd  | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                             | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 44   | 40   | CX  | DOCE TETA DE NEGA, contendo 50und em cada caixa..                                                                                                                                                                                     | 40,29        | 1.611,60  |
| 45   | 40   | CX  | DOCE MARIA MOLE, contendo 50und em cada caixa.                                                                                                                                                                                        | 40,26        | 1.610,40  |
| 46   | 40   | PCT | MARSMALLOW, recheado ou colorido, 220g cada pacote.                                                                                                                                                                                   | 9,47         | 378,70    |
| 47   | 4000 | UND | RISOLES, carne de frango.                                                                                                                                                                                                             | 1,53         | 6.120,00  |
| 48   | 4000 | UND | MINI PIZZA CALABRESA, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                   | 4,85         | 19.400,00 |
| 49   | 4000 | UND | MINI PIZZA FRANGO, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                      | 4,82         | 19.280,00 |
| 50   | 4000 | UND | ESFIRRA DE FRANGO ASSADA, und com aproximadamente 25g.                                                                                                                                                                                | 1,50         | 6.000,00  |
| 51   | 3000 | UND | SANDUICHE NATURA, de presunto e queijo, alface e cenoura, com pão fatiado sem casca.                                                                                                                                                  | 5,53         | 16.575,00 |
| 52   | 400  | KG  | COXA E SOBRE COXA, desossada, congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. | 17,08        | 6.832,67  |
| 53   | 70   | UND | BOLO REDONDO ( 500G ): Bolo de Cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá, bolo de coco, bolo de chocolate com calda, bolo de laranja com calda, bolo formigueiro e bolo de aipim. Sabores disponíveis.                         | 24,18        | 1.692,25  |
| 54   | 70   | UND | BOLO TABULEIRO DE 40cmX60cm: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com calda de chocolate, bolo de laranja com calda e bolo formigueiro. Sabores disponíveis.                                                 | 85,42        | 5.979,05  |
| 55   | 500  | UND | MINI PIZZA varios sabores, 8cm de diâmetros.                                                                                                                                                                                          | 2,55         | 1.273,33  |
| 56   | 1500 | UND | MINI SALGADOS: Empada de queijo, frangp, brocólis e palmito.                                                                                                                                                                          | 2,58         | 3.877,50  |
| 57   | 1500 | UND | MINI SALGADOS FINOS: Barquete de maionese, canapes. Sabores de presunto, queijo, frango e legumes.                                                                                                                                    | 2,40         | 3.600,00  |
| 58   | 2000 | UND | MINI SONHOS de creme e de doce de leite (10 a 100g cada).                                                                                                                                                                             | 4,38         | 8.750,00  |
| 59   | 2000 | UND | PÃO DE QUEIJO MINI: pão de queijo mini.                                                                                                                                                                                               | 1,89         | 3.770,00  |
| 60   | 80   | UND | REFRIGERANTE tipo GUARANÁ, embalagem pet 2L, refrigerante de primeira linha, devendo constar na mesma data de fabricação, validade e valores nutricionais com a legislação vigente.                                                   | 10,45        | 836,13    |
| 61   | 10   | KG  | Bolo com dois recheios e decoração a definir                                                                                                                                                                                          | 52,23        | 522,25    |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item         | Qtd  | Und  | Descrição                                                                                                      | Vi. Unitário | Vi. Total             |
|--------------|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| 62           | 2000 | pote | Bolo com dois recheios, fatiados e embalados (com embalagem transparente), com aproximadamente 150gr por fatia | 10,65        | 21300,00              |
| <b>TOTAL</b> |      |      |                                                                                                                |              | <b>R\$ 259.137,47</b> |

Os preços unitários referenciais, orçamentos e documentos que lhe são correlatos, bem como a memória de cálculo e os demais documentos que balizaram a referência de preços seguem anexos ao presente processo.

#### **14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes deste processo de dispensa correrão por conta dos consignados no orçamento para o ano de 2026.

| DESP. | FONTE                | PROJ/ATIV<br>V      | NOME PROJ/ ATIV                                       | ELEMENT<br>O | DESCRIÇÃO<br>ELEMENTO          |
|-------|----------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|
| 11    | 1500<br>7000<br>0000 | 04122000<br>3.2.003 | Manutenção das<br>Atividades Administrativas          | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                       | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 19    | 1500<br>7000<br>0000 | 08241003<br>0.2.076 | Manutenção das<br>Atividades dos Idosos               | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                       | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 47    | 1500<br>1001<br>0000 | 12361001<br>1.2.021 | Manutenção das<br>Atividades do Ensino<br>Fundamental | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                       | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 70    | 1500<br>1001<br>7000 | 12365001<br>1.2.026 | Manutenção da Educação<br>Infantil - Creche           | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                       | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 85    | 1500<br>1001<br>0000 | 12365001<br>1.2.069 | Manutenção da Educação<br>Infantil – Pré-Escola       | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                       | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 94    | 1500<br>7000<br>0000 | 13392001<br>2.2.027 | Manutenção das<br>Atividades Culturais                | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                       | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 106   | 1500<br>7000<br>0000 | 27812002<br>3.2.006 | Manutenção das<br>Atividades Esportivas               | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                       | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 112   | 1500<br>7000         | 08244000<br>6.2.008 |                                                       | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

|     |                      |                     |                                                                       |          |                             |
|-----|----------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------|
|     | 0000                 |                     | Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social                   | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 8   | 1500<br>7000<br>0000 | 08243000<br>6.2.039 | Manutenção das Atividades do Conselho Tutelar                         | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|     |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 173 | 1500<br>7000<br>0000 | 20606001<br>9.2.033 | Manutenção das Atividades da Agricultura                              | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|     |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 194 | 1500<br>7000<br>0000 | 15452001<br>5.2.029 | Manutenção das Atividades do Departamento de Obras e Serviços Urbanos | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|     |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 205 | 1500<br>7000<br>0000 | 26782002<br>2.2.035 | Manutenção das Atividades do DMER                                     | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|     |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 299 | 1500<br>1002<br>0000 | 10301000<br>8.2.054 | Manutenção das Ações e Serviços de Atenção Básica                     | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|     |                      |                     |                                                                       | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |

Os recursos serão próprios do município de Caibi – SC.

**15. INDICAÇÃO DOS LOCAIS DE ENTREGA DOS PRODUTOS E DAS REGRAS PARA RECEBIMENTOS PROVISÓRIO E DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO.**

Os produtos deverão ser entregues diretamente, mediante Autorização de Fornecimento, nos seguintes endereços:

- a) Na Secretaria de Administração e Planejamento, sito à Rua dos Imigrantes, nº 499, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, no horário das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- b) Nas dependências da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio-Ambiente, sito à Rua Salgado Filho, nº 696, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- c) Nas dependências da Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Serviços Públicos, sito à Rua São Domingos, nº 713, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 11:00 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

- d) Nas dependências da Secretaria Municipal de Saúde, sito à Rua Almirante Saldanha, nº 90, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- e) Nas dependências da Secretaria Municipal de Assistência Social, sito à Rua Independência, nº 742, Centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:15 às 17:15 horas.
- f) Na Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, sito à Rua dos Imigrantes, nº 499, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, no horário das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- g) Em demais locais e espaços públicos eventualmente, a critério da administração, dentro dos limites geográficos do município de Caibi, a ser informados na Autorização de Fornecimento.

Após a Autorização de Fornecimento, a empresa terá 2 (dois) dias para efetuar a entrega dos produtos, com prazo de 12 (doze) horas para substituição de produtos em desconformidade com as especificações do ETP, TR e Edital, produtos com defeitos, fora da validade, em desconformidade com as normas sanitárias vigentes ou com qualquer outro defeito ou desconformidade legal, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior

O objeto será recebido (art. 140, caput da Lei nº 14.133/2021):

I - Em se tratando de obras e serviços:

- a) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;
- b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais;

II - Em se tratando de compras:

- a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;
- b) Definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

O recebimento do objeto deverá ser realizado, ainda, observando-se integralmente o que dispõe o Decreto Municipal nº 259/2022, de 24 de outubro de 2022, o qual “dispõe sobre o método e prazos para recebimentos provisório



e definitivo dos objetos contratados pela Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do município de Caibi/SC”.

O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato (art. 140, § 1º da Lei nº 14.133/2021).

#### **16. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO.**

Será exigida garantia na qualidade dos produtos entregues, incluindo a obrigação da contratada em reparar e/ou substituir o que não for entregue como se espera ou como foi planejado.

Subsidiariamente, será aplicado ao fornecimento dos serviços as disposições contidas nos termos do art. 26, inciso I, da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), bem como as disposições seguintes, sem prejuízo das previsões legais da Lei Federal nº 14.133/2021 aplicáveis às contratações públicas.

Aplica-se, ainda, de forma subsidiária, as disposições previstas no art. 19 e seguintes da Lei nº 8.078/1990, no que tange aos elementos da contratação a ser firmada, em especial, quanto à qualidade dos produtos prestados.

#### **17. DO USO DE FERRAMENTAS DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL**

Informa-se que, na elaboração do presente Termo de Referência, foram utilizadas ferramentas de apoio baseadas em Inteligência Artificial, exclusivamente como instrumento auxiliar de redação e organização textual, sem qualquer delegação de análise técnica, juízo de valor ou tomada de decisão administrativa.

Todo o conteúdo foi devidamente revisado, validado e adequado pelo signatário abaixo identificado, o qual assume integral responsabilidade pelas informações, fundamentações e conclusões apresentadas, em observância aos princípios da legalidade, da motivação, da eficiência e da responsabilidade administrativa.

O uso da ferramenta observou as orientações de boas práticas de governança e controle recomendadas pelo Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina, assegurando supervisão humana, análise crítica do conteúdo gerado e conformidade com a legislação aplicável.

#### **18. CONCLUSÃO E DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE**

Com base nas justificativas e nas especificações técnicas constantes neste Termo de Referência e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é **VIÁVEL**, atendendo aos padrões e preços de mercado.





**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

Conclusivamente, tendo em vista o anteriormente exposto, o responsável por este estudo posiciona-se **FAVORÁVEL** à pretendida contratação, desde que haja recursos financeiros disponíveis.

Observe-se, por fim, que o presente documento, sob total e irrestrita responsabilidade do signatário abaixo, o qual responde juridicamente e tecnicamente pelas informações prestadas, inclusive nas áreas cível, administrativa e penal, independente da ajuda de terceiros na elaboração do mesmo, principalmente nos aspectos técnicos, apresenta-se como instrumento anterior à fase licitatória e/ou de dispensa/inexigibilidade, ressaltando-se que o mesmo foi desenvolvido, onde necessário e com as devidas correções, com ajuda de inteligência artificial, tendo em vista a escassez de recursos humanos no âmbito do poder executivo, especialmente, com conhecimento técnico necessário para a elaboração do presente documento.

Encaminha-se este documento para aprovação do prefeito municipal.

*Caibi – Santa Catarina, em data de assinatura.*

---

**MIGUEL PICCOLI**

**Secretário de Administração e Planejamento**

**Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP)**

-----

(x) Aprova-se o presente Termo de Referência. Encaminhe-se para as providências cabíveis, a fim de dar continuidade à contratação.

( ) Não aprovado. Encaminhe-se para as correções necessárias, conforme apontamentos anexos.

*Caibi – Santa Catarina, em data de assinatura.*

**EDER PICOLI**

**Prefeito Municipal**



**ANEXO III**

**ORÇAMENTO MÁXIMO**

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTRA E PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DE EVENTOS E ENCONTROS ORGANIZADOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE CAIBI, conforme as especificações que seguem:

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | VI. Unitário | VI. Total |
|------|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 1    | 210 | KG  | REPOLHO verde in natura, deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor. | 6,78         | 1.423,28  |
| 2    | 30  | KG  | BACON, defumado, picado; embalagens de 1 kg; de ótima qualidade, com data de fabricação e prazo de validade. Produto com sabor e aroma característico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 44,81        | 1.344,45  |
| 3    | 60  | KG  | BETERRABA, sem folhas, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                         | 7,69         | 461,55    |
| 4    | 100 | KG  | MANDIOCA tipo branca ou amarela de 1º qualidade, raízes grandes tamanho uniforme, fresca sem casca, sem rupturas ou defeitos. Deve apresentar-se fresco e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                               | 9,54         | 954,00    |
| 5    | 90  | KG  | CENOURA, em kg, sem folhas, tamanho médio, nova, deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de                                                                                                                                                                                                                           | 6,87         | 618,52    |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|      |     |     | insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |              |           |
| 6    | 260 | KG  | TOMATE, frescos, íntegros, em médio grau de amadurecimento. deve apresentar-se fresco, com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa, não imatura e com aroma característico da espécie. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.               | 8,57         | 2.228,85  |
| 7    | 800 | KG  | SOBRE COXA DE FRANGO, solta sem dorso. Embalagem contendo 1 kg. Carne de frango, tipo sobre coxa, picada, temperada na salmoura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária.                                                                                                                                                                                                                                                      | 11,36        | 9.090,67  |
| 8    | 280 | KG  | CARNE SUÍNA: tipo costela, picada, temperada. Carne proveniente da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso.                                                                                 | 30,05        | 8.413,07  |
| 9    | 600 | KG  | CARNE BOVINA, de primeira qualidade. Tipo: Filé simples corrido, picada, temperada carne proveniente da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só será aceito carne de primeira. Com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitos carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado, pardacento, parasitas, larvas e substâncias contaminantes. Deve conter na embalagem identificando o peso. | 43,85        | 26.308,00 |
| 10   | 100 | L   | VINAGRE DE UVA, embalagem de 5 l. Embalagem com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 23,85        | 2.384,75  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 11   | 320 | UN  | ALFACE, in natura de 1º qualidade colhida recentemente, não imatura e com aroma característico da espécie, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem manchas de insetos e isenta de folhas danificadas, murchas ou amareladas. Devem estar livres de enfermidades, insetos, moluscos e larvas.                                                                                                                                                                                                                                                         | 5,41         | 1.729,60  |
| 12   | 70  | PCT | COLORAU (colorífico) embalagem de 500 gramas. Características produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó, aspecto fragmentos soltos, cor vermelho vivo, cheiro e sabor próprios. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | 7,21         | 504,35    |
| 13   | 10  | KG  | ALHO, in natura, de primeira qualidade, intacto, sem lesões perfurações ou cortes, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas ou larvas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 30,67        | 306,70    |
| 14   | 160 | KG  | CEBOLA GRAUDA, de ótima qualidade deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                                                                              | 5,66         | 905,60    |
| 15   | 300 | KG  | PÃO FRANCÊS, fresco, composto por água, farinha, sal e fermento biológico. Unidade média de 50 a 70g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 14,97        | 4.489,93  |
| 16   | 40  | UN  | TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA) unidades de no mínimo 150 gramas, fresco e de boa qualidade. Deve apresentar-se fresco, não imatura e com aroma característico da espécie. Produtos íntegros, firmes, sem traços de descoloração ou manchas, isentos de aroma, sabor e odor estranhos. Ausência de danos físicos e mecânicos. Devem estar livres de insetos, moluscos e larvas. Não devem conter corpos estranhos aderentes à superfície externa, terra, bolor.                                                                                                 | 5,74         | 229,60    |
| 17   | 14  | PCT | ARROZ PARBOILIZADO: tipo 1, pacote 5 KG. Características: paraboilizado, beneficiado, longo, fino. Com data de fabricação recente (conforme resolução ANVISA). Produto beneficiado, de safra corrente, a partir de matérias primas sãs, limpas e de                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 14,54        | 203,63    |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
|      |     |     | boa qualidade; livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração branca. Acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de 5kg; intacta, resistente, transparente e atóxica, deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses |              |           |
| 18   | 60  | UN  | ÓLEO de soja vegetal, puro, fino, embalagem plástica contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 9,08         | 544,80    |
| 19   | 40  | KG  | SAL refinado iodado, em embalagens de 1kg, sem presença de umidade. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto (peso) e registros cabíveis aos produtos. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.                                                                                        | 3,12         | 124,93    |
| 20   | 160 | KG  | CUCA simples, com cobertura de farofa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 21,18        | 3.388,93  |
| 21   | 160 | KG  | CUCA de farofa RECHEADA, sabor: chocolate, requeijão, limão e framboesa, de boa qualidade, fresca.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 23,89        | 3.822,00  |
| 22   | 40  | KG  | FARINHA DE MANDIOCA, branca, fina beneficiada. Embalagens de 1kg com data de fabricação, lote e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 6,00         | 240,00    |
| 23   | 100 | PCT | GUARDANAPO de papel branco; folha dupla, macio. Pacotes com 50 unidades. 30cmX29,5cm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4,53         | 452,50    |
| 24   | 44  | UND | Palito dental, roliço de bambu, caixa com 100 unidades.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2,08         | 91,37     |
| 25   | 480 | KG  | MASSA CASEIRA TIPO MACARRÃO, de boa qualidade, aspecto clara, fresca composta por ovos, farinha de trigo. Embalagens contendo 1kg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 16,48        | 7.910,40  |
| 26   | 100 | KG  | QUEIJO RALADO, parmesão pacotes 100g cada, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 7,54         | 753,50    |
| 27   | 10  | UND | CALDO DE GALINHA , 57g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2,85         | 28,50     |
| 28   | 20  | UND | MOLHO DE TOMATE, 300g cada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2,33         | 46,70     |





**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd  | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 29   | 100  | KG  | ABACAXI, boa qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                    | 12,54        | 1.253,75  |
| 30   | 100  | KG  | MELANCIA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2,79         | 279,00    |
| 31   | 40   | KG  | LARANJA, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                  | 7,57         | 302,80    |
| 32   | 20   | PCT | AÇÚCAR CRISTAL, ótima qualidade. Pacote de 5kg.                                                                                                                                                                                                                                            | 15,70        | 313,90    |
| 33   | 36   | UND | GELO, pacote contendo 5kg cada.                                                                                                                                                                                                                                                            | 13,66        | 491,85    |
| 34   | 8    | UND | SELECTA DE LEGUMES, contendo 300g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                             | 4,55         | 36,44     |
| 35   | 4000 | UND | PASTEIZINHOS BOLHA, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                         | 1,47         | 5.875,00  |
| 36   | 4000 | UND | RISOLES, carne de gado.                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1,26         | 5.040,00  |
| 37   | 4000 | UND | BOLINHAS DE QUEIJO                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1,36         | 5.460,00  |
| 38   | 4000 | UND | ENROLADINHOS DE QUEIJO E PRESUNTO                                                                                                                                                                                                                                                          | 1,49         | 5.940,00  |
| 39   | 420  | KG  | BOLO RECHEADO, é um tipo de bolo composto por camadas intercaladas de massa e recheio, quatro leites, morango, bombom, abacaxi, pêssego, e crocante de nozes. Pode ser decorado com coberturas variadas, como chantilly ou glacê proporcionando um sabor mais rico e textura diferenciada. | 54,77        | 23.003,40 |
| 40   | 160  | UND | REFRIGERANTE tipo COLA, embalagem pet 2L, devendo constar na mesma data de fabricação, validade de valores nutricionais de acordo com a legislação vigente.                                                                                                                                | 10,80        | 1.728,27  |
| 41   | 40   | KG  | PINHÃO, ótima qualidade.                                                                                                                                                                                                                                                                   | 17,74        | 709,60    |
| 42   | 20   | UND | CANJICA DE MILHO BRANCO, contendo 500g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                        | 5,27         | 105,40    |
| 43   | 40   | PCT | ARROZ DOCE, pacotes com 50und x 10g.                                                                                                                                                                                                                                                       | 4,72         | 189,00    |
| 44   | 40   | CX  | DOCE TETA DE NEGA, contendo 50und em cada caixa..                                                                                                                                                                                                                                          | 40,29        | 1.611,60  |
| 45   | 40   | CX  | DOCE MARIA MOLE, contendo 50und em cada caixa.                                                                                                                                                                                                                                             | 40,26        | 1.610,40  |
| 46   | 40   | PCT | MARSMALLOW, recheado ou colorido, 220g cada pacote.                                                                                                                                                                                                                                        | 9,47         | 378,70    |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

| Item | Qtd  | Und | Descrição                                                                                                                                                                                                                             | Vi. Unitário | Vi. Total |
|------|------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 47   | 4000 | UND | RISOLES, carne de frango.                                                                                                                                                                                                             | 1,53         | 6.120,00  |
| 48   | 4000 | UND | MINI PIZZA CALABRESA, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                   | 4,85         | 19.400,00 |
| 49   | 4000 | UND | MINI PIZZA FRANGO, und com aproximadamente 85g x 14 de diametro.                                                                                                                                                                      | 4,82         | 19.280,00 |
| 50   | 4000 | UND | ESFIRRA DE FRANGO ASSADA, und com aproximadamente 25g.                                                                                                                                                                                | 1,50         | 6.000,00  |
| 51   | 3000 | UND | SANDUICHE NATURA, de presunto e queijo, alface e cenoura, com pão fatiado sem casca.                                                                                                                                                  | 5,53         | 16.575,00 |
| 52   | 400  | KG  | COXA E SOBRE COXA, desossada, congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. | 17,08        | 6.832,67  |
| 53   | 70   | UND | BOLO REDONDO ( 500G ): Bolo de Cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá, bolo de coco, bolo de chocolate com calda, bolo de laranja com calda, bolo formigueiro e bolo de aipim. Sabores disponíveis.                         | 24,18        | 1.692,25  |
| 54   | 70   | UND | BOLO TABULEIRO DE 40cmX60cm: Bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate com calda de chocolate, bolo de laranja com calda e bolo formigueiro. Sabores disponíveis.                                                 | 85,42        | 5.979,05  |
| 55   | 500  | UND | MINI PIZZA varios sabores, 8cm de diâmetros.                                                                                                                                                                                          | 2,55         | 1.273,33  |
| 56   | 1500 | UND | MINI SALGADOS: Empada de queijo, frangp, brocólis e palmito.                                                                                                                                                                          | 2,58         | 3.877,50  |
| 57   | 1500 | UND | MINI SALGADOS FINOS: Barquete de maionese, canapes. Sabores de presunto, queijo, frango e legumes.                                                                                                                                    | 2,40         | 3.600,00  |
| 58   | 2000 | UND | MINI SONHOS de creme e de doce de leite (10 a 100g cada).                                                                                                                                                                             | 4,38         | 8.750,00  |
| 59   | 2000 | UND | PÃO DE QUEIJO MINI: pão de queijo mini.                                                                                                                                                                                               | 1,89         | 3.770,00  |
| 60   | 80   | UND | REFRIGERANTE tipo GUARANÁ, embalagem pet 2L, refrigerante de primeira linha, devendo constar na mesma data de fabricação, validade e valores nutricionais com a legislação vigente.                                                   | 10,45        | 836,13    |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ

| Item  | Qtd  | Und  | Descrição                                                                                                      | Vi. Unitário | Vi. Total      |
|-------|------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|
| 61    | 10   | KG   | Bolo com dois recheios e decoração a definir                                                                   | 52,23        | 522,25         |
| 62    | 2000 | pote | Bolo com dois recheios, fatiados e embalados (com embalagem transparente), com aproximadamente 150gr por fatia | 10,65        | 21300,00       |
| TOTAL |      |      |                                                                                                                |              | R\$ 259.137,47 |

**Obs:** No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.



**ANEXO IV**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 553/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO RP Nº 023/2026  
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0\_\_/2026**

O **MUNICÍPIO DE CAIBI**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua dos Imigrantes, nº 499, Centro, na cidade de Caibi, Estado de Santa Catarina, CEP 89888-000, inscrito no CNPJ sob o nº 82.940.776/0001-56, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. **EDER PICOLI**, inscrito no CPF sob o Nº \*\*\*.627.519-\*\* e portador da Cédula de Identidade Nº \*.619.\*\*\*, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, estabelecida em \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por seu Sócio-Gerente \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ e RG nº \_\_\_\_\_, resolvem **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTRA E PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DE EVENTOS E ENCONTROS ORGANIZADOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE CAIBI.**, em decorrência do Processo Licitatório nº 553/2026, na Modalidade de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 023/2026, homologado em \_\_/\_\_/2026:

1. As partes resolvem registrar preços dos seguintes itens abaixo especificados:

| ITEM | DESCRIÇÃO | MARCA | MODELO | QTDE. | VALOR UNIT. |
|------|-----------|-------|--------|-------|-------------|
| 1.   |           |       |        |       |             |
| 2.   |           |       |        |       |             |

2. As quantidades que vierem a ser adquiridas serão definidas quando da emissão da nota de empenho/pedido de entrega.

3. Após a Autorização de Fornecimento, a empresa terá **2 (dois) dias** para efetuar a entrega dos produtos, com prazo de 12 (doze) horas para substituição de produtos em desconformidade com as especificações do ETP, TR e Edital, produtos com defeitos, fora da validade, em desconformidade com as normas sanitárias vigentes ou com qualquer outro defeito ou desconformidade legal, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior.

4. Este instrumento tem prazo de vigência de 1 (um) ano, contados da data da última assinatura, **podendo ser prorrogada por igual período, inclusive com**



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI

**renovação dos quantitativos, desde que comprovado o preço vantajoso, e nos demais termos do prejulgado 2526 do TCE/SC.**

5. Esta ata é vinculada ao edital do Processo Licitatório nº 553/2026, na Modalidade de Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 023/2026, homologado em \_\_/\_\_/2026, e à proposta do licitante vencedor

6. Esta ata rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 14.133/2021.

7. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

8. Para fins de garantir a ampla publicidade, esta ata e/ou seu extrato será divulgado:

I - Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, a partir da adoção pelo Município (art. 176, III c/c p. ú. da Lei nº 14.133/2021);

II - Página do Município de Caibi ([www.caibi.sc.gov.br](http://www.caibi.sc.gov.br));

III - Diário Oficial dos Municípios – DOM (art. 176, p. ú., I da Lei nº 14.133/2021);

Caibi – SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

EDER PICOLI  
Prefeito Municipal  
Contratante

XXXXXXXXXX  
Sócio-administrador  
Contratado

**TAISON GASPARIN**  
Assessor Jurídico  
OAB/SC 52.373

**DECLARO** que sou Fiscal da presente Ata, recebi uma cópia e estou incumbido de acompanhar o fiel cumprimento deste instrumento.

\_\_\_\_\_  
Nome





**ANEXO V**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº \_\_\_\_/2025  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 553/2026  
PREGÃO ELETRÔNICO R. P. Nº 023/2026**

**CONTRATANTE:** **MUNICÍPIO DE CAIBI**, pessoa jurídica de direito público, com sede na Rua dos Imigrantes, nº 499, Centro, em Caibi, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ sob o nº 82.940.776/0001-56, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **EDER PICOLI**, inscrito no CPF sob o Nº \*\*\*.627.519-\*\*, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado

**CONTRATADA:** \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, neste ato, representada pelo(a) Sr(a). \_\_\_\_\_, portador do documento de identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF sob nº \_\_\_\_\_, doravante identificada apenas como **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS (art. 92, I)**

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL, FUTRA E PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DE EVENTOS E ENCONTROS ORGANIZADOS PELA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE CAIBI.

**CLÁUSULA SEGUNDA: VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO E À PROPOSTA DO LICITANTE VENCEDOR (art. 92, II)**

1. Este contrato é vinculado ao edital do Processo Licitatório nº 553/2026, Pregão Eletrônico R.P. nº 023/2026, homologado em \_\_/\_\_/2026, e à proposta do licitante vencedor \_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA TERCEIRA: LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO AOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

1. Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 14.133/2021 e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.
2. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito



**CLÁUSULA QUARTA: REGIME DE EXECUÇÃO OU A FORMA DE FORNECIMENTO (art. 92, IV)**

Os produtos deverão ser entregues diretamente, mediante Autorização de Fornecimento, nos seguintes endereços:

- h) Na Secretaria de Administração e Planejamento, sito à Rua dos Imigrantes, nº 499, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, no horário das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- i) Nas dependências da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio-Ambiente, sito à Rua Salgado Filho, nº 696, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- j) Nas dependências da Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Serviços Públicos, sito à Rua São Domingos, nº 713, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 11:00 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- k) Nas dependências da Secretaria Municipal de Saúde, sito à Rua Almirante Saldanha, nº 90, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- l) Nas dependências da Secretaria Municipal de Assistência Social, sito à Rua Independência, nº 742, Centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:15 às 17:15 horas.
- m) Na Secretaria de Educação, Cultura e Esportes, sito à Rua dos Imigrantes, nº 499, centro, no município de Caibi/SC, CEP 89888-000, de segunda a sexta-feira, no horário das 07:30 às 11:30 horas e/ou das 13:00 às 17:00 horas.
- n) Em demais locais e espaços públicos eventualmente, a critério da administração, dentro dos limites geográficos do município de Caibi, a ser informados na Autorização de Fornecimento.

Após a Autorização de Fornecimento, a empresa terá 2 (dois) dias para efetuar a entrega dos produtos, com prazo de 12 (doze) horas para substituição de produtos em desconformidade com as especificações do ETP, TR e Edital, produtos com defeitos, fora da validade, em desconformidade com as normas sanitárias vigentes ou com qualquer outro defeito ou desconformidade legal, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior

**CLÁUSULA QUINTA: O PREÇO E AS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, OS CRITÉRIOS, A DATA-BASE E A PERIODICIDADE DO REAJUSTAMENTO DE**



**PREÇOS E OS CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA ENTRE A DATA DO ADIMPLEMENTO DAS OBRIGAÇÕES E A DO EFETIVO PAGAMENTO (art. 92, V)**

1. PREÇO: R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).
2. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: O pagamento será feito mensalmente pela Prefeitura de acordo com o cronograma sendo que as notas entregues até o dia 20 serão pagas até o dia 30, as notas entregues até o dia 30 serão pagas até o dia 10 e as notas entregues até o dia 10 serão pagas até o dia 20.
3. CRITÉRIOS: Mediante apresentação das notas e efetiva comprovação de prestação dos serviços contratados, após conferência e recebimentos provisório e definitivo pelo fiscal de contrato e demais responsáveis.
4. DATA-BASE: 21/01/2026
5. PERIODICIDADE DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS: 1 ano.
6. CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA ENTRE A DATA DO ADIMPLEMENTO DAS OBRIGAÇÕES E A DO EFETIVO PAGAMENTO: Mediante solicitação escrita do contratado, seguindo o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

**CLÁUSULA SEXTA: OS CRITÉRIOS E A PERIODICIDADE DA MEDIÇÃO, QUANDO FOR O CASO, E O PRAZO PARA LIQUIDAÇÃO E PARA PAGAMENTO (art. 92, VI)**

1. CRITÉRIOS DA MEDIÇÃO: Não se aplica.
2. PERIODICIDADE DA MEDIÇÃO: Não se aplica.
3. PRAZO PARA LIQUIDAÇÃO: 10 dias.
4. PRAZO PARA PAGAMENTO: 10 dias.

**CLÁUSULA SÉTIMA: OS PRAZOS DE INÍCIO DAS ETAPAS DE EXECUÇÃO, CONCLUSÃO, ENTREGA, OBSERVAÇÃO E RECEBIMENTO DEFINITIVO, QUANDO FOR O CASO (art. 92, VII)**

1. PRAZO DE INÍCIO DAS ETAPAS DE EXECUÇÃO: Após a Autorização de Fornecimento, a empresa terá **2 (dois) dias** para efetuar a entrega dos produtos, com prazo de 12 (doze) horas para substituição de produtos em desconformidade com as especificações do ETP, TR e Edital, produtos com defeitos, fora da validade, em desconformidade com as normas sanitárias vigentes ou com qualquer outro defeito ou desconformidade legal, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior
2. PRAZO DE CONCLUSÃO: Não se aplica.
3. PRAZO DE ENTREGA: Após a Autorização de Fornecimento, a empresa terá **2 (dois) dias** para efetuar a entrega dos produtos, com prazo **de 12 (doze) horas para substituição de produtos em desconformidade** com as especificações do ETP, TR e Edital, produtos com defeitos, fora da validade, em desconformidade com as normas sanitárias vigentes ou com qualquer outro defeito ou



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

desconformidade legal, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior

**4. PRAZO DE OBSERVAÇÃO:** Não se aplica.

**5. PRAZO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO:** 10 dias.

**CLÁUSULA OITAVA: O CRÉDITO PELO QUAL CORRERÁ A DESPESA, COM A INDICAÇÃO DA CLASSIFICAÇÃO FUNCIONAL PROGRAMÁTICA E DA CATEGORIA ECONÔMICA (art. 92, VIII)**

**1.** Os recursos orçamentários previstos correrão por conta dos consignados no orçamento para o ano de 2026.

| DESP. | FONTE                | PROJ/ATIV<br>V      | NOME PROJ/ ATIV                                           | ELEMENT<br>O | DESCRIÇÃO<br>ELEMENTO          |
|-------|----------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------|
| 11    | 1500<br>7000<br>0000 | 04122000<br>3.2.003 | Manutenção das<br>Atividades Administrativas              | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 19    | 1500<br>7000<br>0000 | 08241003<br>0.2.076 | Manutenção das<br>Atividades dos Idosos                   | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 47    | 1500<br>1001<br>0000 | 12361001<br>1.2.021 | Manutenção das<br>Atividades do Ensino<br>Fundamental     | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 70    | 1500<br>1001<br>7000 | 12365001<br>1.2.026 | Manutenção da Educação<br>Infantil - Creche               | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 85    | 1500<br>1001<br>0000 | 12365001<br>1.2.069 | Manutenção da Educação<br>Infantil – Pré-Escola           | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 94    | 1500<br>7000<br>0000 | 13392001<br>2.2.027 | Manutenção das<br>Atividades Culturais                    | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 106   | 1500<br>7000<br>0000 | 27812002<br>3.2.006 | Manutenção das<br>Atividades Esportivas                   | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 112   | 1500<br>7000<br>0000 | 08244000<br>6.2.008 | Manutenção do Fundo<br>Municipal de Assistência<br>Social | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 8     | 1500<br>7000<br>0000 | 08243000<br>6.2.039 | Manutenção das<br>Atividades do Conselho<br>Tutelar       | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 173   | 1500<br>7000<br>0000 | 20606001<br>9.2.033 | Manutenção das<br>Atividades da Agricultura               | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |
|       |                      |                     |                                                           | 33903941     | Fornecimento<br>de Alimentação |
| 194   | 1500<br>7000         | 15452001<br>5.2.029 | Manutenção das<br>Atividades do                           | 33903007     | Gêneros de<br>Alimentação      |



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBÍ**

|     |                      |                     |                                                   |          |                             |
|-----|----------------------|---------------------|---------------------------------------------------|----------|-----------------------------|
|     | 0000                 |                     | Departamento de Obras e Serviços Urbanos          | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 205 | 1500<br>7000<br>0000 | 26782002<br>2.2.035 | Manutenção das Atividades do DMER                 | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|     |                      |                     |                                                   | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |
| 299 | 1500<br>1002<br>0000 | 10301000<br>8.2.054 | Manutenção das Ações e Serviços de Atenção Básica | 33903007 | Gêneros de Alimentação      |
|     |                      |                     |                                                   | 33903941 | Fornecimento de Alimentação |

2. Os recursos serão próprios do município.

**CLÁUSULA NONA: O PRAZO PARA RESPOSTA AO PEDIDO DE REPACTUAÇÃO DE PREÇOS, QUANDO FOR O CASO (art. 92, X)**

15 dias.

**CLÁUSULA DÉCIMA: O PRAZO PARA RESPOSTA AO PEDIDO DE RESTABELECIMENTO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO, QUANDO FOR O CASO (art. 92, XI)**

15 dias.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: O PRAZO DE GARANTIA MÍNIMA DO OBJETO, OBSERVADOS OS PRAZOS MÍNIMOS ESTABELECIDOS NA LEI Nº 14.133/2021 E NAS NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS, E AS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO (art. 92, XIII)**

Não se aplica.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: OS DIREITOS E AS RESPONSABILIDADES DAS PARTES, AS PENALIDADES CABÍVEIS E OS VALORES DAS MULTAS E SUAS BASES DE CÁLCULO (art. 92, XIV)**

**1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- Supervisionar a execução da prestação do objeto, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos.
- Notificar, por escrito e verbalmente, à CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do objeto, fixando prazo para a sua correção.
- Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais.
- Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para o cumprimento do objeto;
- Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa na sua proposta.
- Colocar à disposição da CONTRATADA os elementos e informações necessárias à execução do objeto;
- Não permitir que o pessoal da CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.





- h) Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, dos serviços a serem prestados.
- i) Exigir o imediato afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA que não mereça sua confiança, que embarace a fiscalização ou que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício de suas funções.
- j) Efetuar o pagamento devido pela perfeita prestação dos serviços, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato.
- k) Aplicar multas ou penalidades, quando do não cumprimento do contrato ou ações previstas neste Termo;
- l) Fazer deduzir diretamente da fonte multas e demais penalidades previstas neste instrumento;
- m) Atuar com poder de império suspendendo a execução do contrato sem ônus para a administração a qualquer tempo, resguardando a CONTRATADA de seus direitos adquiridos;
- n) Rejeitar os serviços em desconformidade com o presente instrumento.

## **2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- a) Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do objeto deste Contrato, utilizando-se de empregados treinados, sem antecedentes criminais por improbidade ou prevaricação e de bom nível moral na prestação dos serviços em conformidade com o objeto.
- b) Prestar esclarecimento a CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da execução do objeto, bem assim tomar providências necessárias imediatas para a correção, evitando repetição dos fatos.
- c) Acatar as orientações do Fiscal do Contrato ou seu representante legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE.
- d) Zelar para que sejam cumpridas as normas relativas à segurança e a prevenção de acidentes.
- e) Dispor de quadro de pessoal suficiente para garantir a execução do objeto – cumprindo os prazos previstos neste instrumento, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao trabalho, demissão e outras análogas obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.
- f) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- g) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;
- h) Realizar a prestação dos serviços em conformidade e no prazo estabelecido





neste instrumento.

i) A contratada tem a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, podendo a qualquer tempo o gestor do contrato diligenciar a apresentação de qualquer documento previsto no edital;

j) O contratado é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

3. PENALIDADES CABÍVEIS: Conforme item 21 do edital.

4. VALORES DAS MULTAS: Conforme item 21 do edital.

5. BASES DE CÁLCULO: Conforme item 21 do edital.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: A OBRIGAÇÃO DO CONTRATADO DE MANTER, DURANTE TODA A EXECUÇÃO DO CONTRATO, EM COMPATIBILIDADE COM AS OBRIGAÇÕES POR ELE ASSUMIDAS, TODAS AS CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA A HABILITAÇÃO NA LICITAÇÃO (art. 92, XVI)**

1. O CONTRATADO fica obrigado a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: A OBRIGAÇÃO DE O CONTRATADO CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PREVISTA EM LEI, BEM COMO EM OUTRAS NORMAS ESPECÍFICAS, PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA, PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E PARA APRENDIZ (art. 92, XVII)**

1. O CONTRATADO fica obrigado a cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da previdência social e para aprendiz.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: O MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, OBSERVADOS OS REQUISITOS DEFINIDOS EM REGULAMENTO (art. 92, XVIII)**

1. A gestão do contrato caberá ao Prefeito Municipal, senhor Eder Picoli.

2. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelos secretários requisitantes, Sr. Miguel Piccoli, Secretário de Administração e Planejamento, Sr. Idelso Picoli Secretário de Transportes, Obras e Serviços Públicos, Sra. Camila Conte Portes, Secretária de Assistência Social, Sra. Ducélia Terezinha Cé Naibo, Secretária de Educação, Cultura e Esporte e Sra. Liandra de Araújo Lorenzon, Secretária de Saúde em observância ao disposto no art. 117 e seguintes da Lei 14.133/2021 em observância ao disposto no art. 117 e seguintes



da Lei 14.133/2021.

3. A Administração poderá designar outro(s) fiscal(ais), quando conveniente, sendo consignado formalmente nos autos e comunicado à(s) fornecedora(s), sem necessidade de elaboração de termo aditivo.

4. Ao fiscal do Contrato competirá administrar a execução do mesmo, atestar nas respectivas Notas Fiscais, a efetiva prestação dos serviços para efeito de pagamento, bem como providenciar as medidas necessárias às soluções de quaisquer contratempos que porventura venham a ocorrer, tudo devidamente formalizado.

5. A ação de fiscalização não exonera a(s) contratada(s) de suas responsabilidades contratuais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: OS CASOS DE EXTINÇÃO (art. 92, XIX)**

1. Constituirão motivos para extinção do contrato, devendo ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações (art. 136, *caput* da Lei nº 14.133/2021):

- a) Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- b) Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- c) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- d) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do **CONTRATADO**;
- e) Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- f) Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- g) Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- h) Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão;
- i) Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

1.1. As hipóteses de extinção a que se referem as letras “b”, “c” e “d” do item anterior observarão as seguintes disposições (art. 136, § 3º da Lei nº 14.133/2021):



- a) Não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o **CONTRATADO** tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;
- b) Assegurarão ao **CONTRATADO** o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea “d” do inciso II do *caput* do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

2. O **CONTRATADO** terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses (art. 136, § 2º da Lei nº 14.133/2021):

- a) Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei nº 14.133/2021;
- b) Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;
- c) Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- d) Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- e) Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

3. A extinção do contrato poderá ser (art. 138 da Lei nº 14.133/2021):

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b) Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- c) Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

3.1. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual serão precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.



**3.2.** Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o **CONTRATADO** será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

- a) Devolução da garantia;
- b) Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- c) Pagamento do custo da desmobilização.

**4.** A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, as seguintes consequências (art. 139 da Lei nº 14.133/2021):

- a) Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- b) Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- c) Execução da garantia contratual para:
  - i) Ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
  - ii) Pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
  - iii) Pagamento das multas devidas à Administração Pública;
  - iv) Exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
- d) Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

**4.1.** A aplicação das medidas previstas nas letras “a” e “b” do item anterior ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

**4.2.** Na hipótese da letra “b”, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário municipal competente.

**5.** Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 serão notificados pelo **CONTRATANTE** quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 136, § 4º da Lei nº 14.133/2021).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: FORO (art. 92, § 1º)**

**1.** É declarado competente o foro da sede da Administração Pública Municipal para dirimir qualquer questão contratual, ressalvadas as seguintes hipóteses:

- a) Licitação internacional para a aquisição de bens e serviços cujo pagamento seja feito com o produto de financiamento concedido por organismo financeiro internacional de que o Brasil faça parte ou por agência estrangeira de cooperação;



- b) Contratação com empresa estrangeira para a compra de equipamentos fabricados e entregues no exterior precedida de autorização do Chefe do Poder Executivo;
- c) Aquisição de bens e serviços realizada por unidades administrativas com sede no exterior.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)**

1. Em atendimento ao disposto na Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o CONTRATANTE, para a execução do objeto deste contrato, poderá, quando necessário, ter acesso aos dados pessoais dos representantes da CONTRATADA.

2. As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:

- a) O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7º, 11 e/ou 14 da Lei nº 13.709/2018 (LGPD), às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular;
- b) O tratamento seja limitado para o alcance das finalidades do objeto contratado ou, quando for o caso, ao cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação de legislação municipal, judicial ou por requisição da Autoridade Nacional de Proteção de Dados – ANPD;
- c) Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria execução do objeto, esta será realizada após prévia aprovação CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pela obtenção e gestão.
  - i) Eventualmente, podem as partes convencionar que o CONTRATANTE será responsável por obter o consentimento dos titulares;
- d) Quando houver coleta e armazenamento de dados pessoais, a prática utilizada e os sistemas utilizados que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, devem seguir um conjunto de premissas, políticas, especificações técnicas, devendo estar alinhados com a legislação vigente e as melhores práticas de mercado.
  - i) Quando for o caso, os dados obtidos em razão deste contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (log), adequado controle de acesso baseado em função e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo





estabelecido como forma de garantir, inclusive, a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;

- 3.** É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação. As partes deverão, nos termos deste instrumento, cumprir com suas respectivas obrigações que lhes forem impostas de acordo com regulamentos e leis aplicáveis à proteção de dados pessoais, incluindo, sem prejuízo da Lei nº 13.709/2018 (LGPD).
- 4.** Os dados pessoais não poderão ser revelados, transferidos, compartilhados, comunicados ou de qualquer outra forma facultar acesso, no todo ou em parte, a terceiros, mesmo de forma agregada ou anonimizada, com exceção da prévia autorização por escrito da CONTRATANTE, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas informações.
- 5.** No caso de haver transferência internacional de dados pessoais pela CONTRATADA, aplicam-se as regras previstas no Decreto Municipal nº 70/2023, que regulamenta a Lei nº 13.709/2018 (LGPD).
- 6.** A CONTRATADA oferecerá garantias suficientes em relação às medidas de segurança administrativas, organizativas, técnicas e físicas apropriadas para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais e as especificará formalmente ao CONTRATANTE, não compartilhando dados que lhe sejam remetidos com terceiros.
- 7.** A CONTRATADA deverá utilizar medidas com nível de segurança adequadas em relação aos riscos, para proteger os dados pessoais contra a destruição acidental ou ilícita, a perda acidental ou indevida, a alteração, a divulgação ou o acesso não autorizados, nomeadamente quando o tratamento implicar a sua transmissão eletrônica, e contra qualquer outra forma de tratamento ilícito, atendendo aos conhecimentos técnicos disponíveis e aos custos resultantes da sua aplicação.
- 8.** As partes zelarão pelo cumprimento das medidas de segurança.
- 9.** A CONTRATADA deverá acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização). O eventual acesso às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos de negócio, implicará para a CONTRATADA e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, por prazo indeterminado.
- 10.** A CONTRATADA deverá garantir, por si própria ou quaisquer de seus





empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados. Deverá assegurar que todos os seus colaboradores, citados acima, que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade da CONTRATANTE, assinaram Acordo de Confidencialidade com a CONTRATADA.

**10.1.** Ainda a CONTRATADA treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados, assim fornecendo conhecimento formal sobre as obrigações e condições acordadas neste contrato, inclusive no tocante à Política de Privacidade do CONTRATANTE.

**11.** As partes cooperarão entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, Tribunal de Contas e Órgãos de controle administrativo.

**12.** Uma parte deverá informar à outra, sempre que receber uma solicitação de um Titular de Dados, a respeito de dados pessoais da outra parte, abstendo-se de responder qualquer solicitação, exceto nas instruções documentadas ou conforme exigido pela Lei nº 13.709/2018 (LGPD) e Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor.

**13.** O Encarregado da CONTRATADA manterá contato formal com o Encarregado do CONTRATANTE, e fica obrigado a notificar ao CONTRATANTE no prazo de 24 (vinte e quatro) horas a partir da ciência da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais de que venha a ter conhecimento (ainda que suspeito), qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei nº 13.709/2018 (LGPD), devendo a parte responsável, em até 10 (dez) dias corridos, tomar as medidas necessárias.

**14.** A critério do Encarregado de Dados do CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser provocada a colaborar na elaboração do relatório de impacto à proteção de dados pessoais (RIPD), conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

**15.** Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sensíveis ou não, a CONTRATADA interromperá o tratamento e, em no máximo (30) dias, sob instruções e na medida do determinado pelo CONTRATANTE, eliminará completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), salvo quando necessite mantê-los para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese legal prevista na Lei nº 13.709/2018 (LGPD).



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI**

**15.1.** Ainda que encerrada vigência deste instrumento, os deveres previstos nas presentes cláusulas devem ser observados pelas partes, por prazo indeterminado, sob pena de responsabilização.

**16.** Eventuais responsabilidades das partes, serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da Lei nº 13.709/2018 \*LGPD).

**16.1.** A CONTRATADA será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à CONTRATANTE e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA: PUBLICAÇÃO**

**1.** Este contrato será publicado no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a contar da assinatura das partes (art. 94, I da Lei nº 14.133/2021).

**2.** Para fins de garantir a ampla publicidade, este contrato e/ou seu extrato será divulgado:

- I -** Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, a partir da adoção pelo Município (art. 176, III c/c p. ú. da Lei nº 14.133/2021);
- II -** Página do Município de Caibi ([www.caibi.sc.gov.br](http://www.caibi.sc.gov.br));
- III -** Diário Oficial dos Municípios – DOM (art. 176, p. ú., I da Lei nº 14.133/2021);

**Caibi – SC, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.**

EDER PICOLI  
Prefeito Municipal  
Contratante

XXXXXXXXXX  
Sócio-administrador  
Contratado

**TAISON GASPARIN**  
Assessor Jurídico  
OAB/SC 52.373

DECLARO que sou Fiscal do presente contrato, recebi uma cópia e estou incumbido de acompanhar o fiel cumprimento deste instrumento.

\_\_\_\_\_  
Nome



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAIBI

**ANEXO VI**

| <b>AMERIOS (Associação do Município Entre Rios)</b> |
|-----------------------------------------------------|
|-----------------------------------------------------|

|                    |
|--------------------|
| BOM JESUS DO OESTE |
|--------------------|

|              |
|--------------|
| <b>CAIBI</b> |
|--------------|

|           |
|-----------|
| CAMPO ERÊ |
|-----------|

|            |
|------------|
| CUNHA PORÃ |
|------------|

|          |
|----------|
| CUNHATÁI |
|----------|

|                |
|----------------|
| FLOR DO SERTÃO |
|----------------|

|            |
|------------|
| IRACEMINHA |
|------------|

|           |
|-----------|
| MARAVILHA |
|-----------|

|        |
|--------|
| MODELO |
|--------|

|          |
|----------|
| PALMITOS |
|----------|

|         |
|---------|
| RIQUEZA |
|---------|

|            |
|------------|
| ROMELÂNDIA |
|------------|

|          |
|----------|
| SALTINHO |
|----------|

|                              |
|------------------------------|
| SANTA TEREZINHA DO PROGRESSO |
|------------------------------|

|          |
|----------|
| SAUDADES |
|----------|

|                         |
|-------------------------|
| SÃO MIGUEL DA BOA VISTA |
|-------------------------|

|           |
|-----------|
| TIGRINHOS |
|-----------|