

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR n. 006/2026
Secretaria Municipal de Administração e Finanças

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

Informações Básicas:

Demandante: Secretaria de Administração e Finanças.

Responsável: Thuane Gandolfi

Participantes: Secretaria Municipal de Transportes, Obras e Urbanismo, Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio, Fundo Municipal de Saúde, Secretaria de Assistência Social e Secretaria de Educação, Cultura, Esportes e Turismo

Contatos:

E-mail: compras@xavantina.sc.gov.br

Telefone: 49 3454-3100

Responsável(is): Joselino Luiz Naissinger

INTRODUÇÃO

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

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

O presente estudo tem por objetivo apontar os fundamentos para a contratação de empresas especializadas no fornecimento de lanches, refeições e ingredientes/gêneros alimentícios para atender as demandas das secretarias municipais na realização de suas atividades.

Cada secretaria municipal possui atividades inerentes a sua área de atuação, mas o que há de comum entre todas é a busca constante por ofertar o melhor serviço e atendimento a população. Para isso, são necessários, no decorrer do ano, prever momentos de capacitação e treinamento para os servidores públicos municipais.

Além dos momentos de reuniões e formações aos servidores, as secretarias municipais desempenham fundamental papel na formação e acesso a informação da população, por meio de palestras, workshops, campanhas e eventos de conscientização, entre outros.

As secretarias municipais de Educação, Cultura, Esportes e Turismo, e a de Assistência Social possuem, no âmbito de suas ações e projetos, atividades de realização diária ou semanal com públicos vulneráveis, a saber, crianças, adolescentes e idosos, que podem ou não ser de baixa renda, mas que pelas particularidades e dependências da sua faixa etária, são considerados vulneráveis em diversos aspectos.

Essas pessoas frequentam projetos desenvolvidos pelas secretarias acima mencionadas como: Programa de Atendimento e Fortalecimento de Vínculos, no CRAS; Grupos de Convivência da Terceira

Idade da Assistência Social; Programa de recuperação de aprendizagem – Apoio Escolar Pedagógico, da Educação; Programa de Atendimento Educacional Especializado da Educação, entre outros. Seja um lanche durante o intervalo das atividades de Apoio Pedagógico; seja uma refeição completa ao meio dia aos professores da rede municipal de ensino, durante uma jornada de 8 horas diárias de capacitação e treinamento; seja um cooffe break servido há um número expressivo de munícipes durante a realização de eventos como o Seminário do Leite, promovido pela Secretaria de Agricultura; Evento alusivo ao Dia das Mães e das Mulheres promovido pela Secretaria de Saúde e Secretaria de Assistência Social; Palestra de conscientização sobre câncer e demais doenças, voltadas a toda a população do município, para todas essas atividades e outras mais, é necessário dispor dos alimentos, seja por meio da aquisição dos lanches prontos (salgados, fritos, assados, cuca, bolo, tortas, etc.), seja por meio do preparo desses lanches/refeições e que demandam a compra dos ingredientes para tal. Todas as atividades mencionadas possuem em comum a necessidade de ofertar lanches e/ou refeições completas ao público que será atendido, seja pela permanência durante um tempo considerável ou pela finalidade de propiciar melhor aproveitamento e fortalecimento das relações.

II - 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;

As secretarias participantes estão elaborando o Plano Anual de Contratações, conforme art. 21, parágrafo único do Decreto Municipal nº 884/2023.

III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - FORMA, PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E EXECUÇÃO;

A contratação deverá ser formalizada por meio de Processo Licitatório, na forma de Pregão eletrônico, na modalidade de menor preço por item, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Os licitantes vencedores deverão assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues, bem como, deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O fornecimento dos materiais será realizado de maneira parcelada, conforme a solicitação de cada secretaria, mediante o surgimento da demanda e emissão de autorização de fornecimento.

As empresas licitantes vencedoras, após o julgamento das propostas, deverão apresentar os seguintes documentos e habilitação:

1. Prova de regularidade para com os Tributos Federais - Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014, englobando os créditos tributários federais administrados pela RFB – INSS e PGFN);
2. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
3. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;
4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – Certificado de Regularidade de Situação – CRS, fornecido pela Caixa Econômica Federal;

5. Prova de inexistência de débitos inadimplentes perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011;

DECLARAÇÕES:

6. Declaração da empresa licitante, assinada pelo seu representante legal, atestando de que não celebrou contratos com a Administração Pública no ano-calendário, capaz de afastar seu enquadramento como ME/EPP, conforme art. 4º, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021;

7. Declaração expressa de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de acordo com o que estabelece o Decreto Federal nº 4.358, de 05/09/2002;

8. 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;

9. Declaração de que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil, 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, sob pena de desclassificação;

10. Declaração de que o produto/serviço ofertado, marca e modelo, atende integralmente ao descritivo do item constante no Edital;

11. Relatório de consulta negativa (contendo Razão Social e CNPJ) junto ao Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, através do endereço eletrônico <http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/consulta>, emitido nos últimos 10 (dez) dias;

12. Certidão Negativa de Licitante Inidôneos, em nome da empresa licitante (CNPJ), emitida através do endereço eletrônico [https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO;) ;

13. Certidão Negativa de Licitante Inidôneos, em nome de todos seu(s) sócio(s) (CPF), emitida através do endereço eletrônico [https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO;) ;

DO PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogada, por igual período.

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

A quantidade cada item foi definido através do levantamento junto a secretaria, levando em consideração a demanda já existente, e possíveis novas promoções e utilização de alimentos, no período de 12 meses.

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

A partir da definição do objeto e dos requisitos da contratação é possível definir algumas alternativas possíveis para solução da demanda:

1) Verifica-se como uma alternativa de solução o município possuir servidor específico para a confecção de refeições e lanches, com a necessidade paralela de possuir espaço que atenda as normas de vigilância sanitária e que contenha equipamentos diversos necessários para o atendimento do objeto. Para tanto, seria necessário contratações correlatas, com o dispendimento de recursos públicos para a aquisição de materiais e para a adequação de um espaço apropriado, além da abertura de processo de contratação funcional, seja por concurso público ou teste seletivo para selecionar servidores aptos e habilitados para o correto desempenho do serviço estabelecido que se pretende contratar. Ao analisar o contexto do município, hoje não haveria local disponível para a adequação e utilização para o atendimento do objeto. Destarte, a depender da demanda/evento, um servidor não seria o suficiente para a produção.

2) Realizar a contratação de uma empresa especializada que consiga atender plenamente o objeto e necessidade do Município, quando do surgimento da necessidade.

MELHOR SOLUÇÃO: fazendo a análise das possíveis alternativas elencadas anteriormente, foi definido que a melhor solução, tanto técnica, quanto econômica, é a alternativa número 2, uma vez que o município não terá que realizar a contratação de servidor público - quiçá, dois ou mais servidores - para atender a demanda, bem como, não precisará dispendir de recursos públicos para adequar um espaço e adquirir equipamentos. Além do mais, hoje, o município não possui sala/local para disponibilizar.

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

Após a pesquisa direta junto a empresas especializadas do ramo, e ainda nos portais de compras públicas e nos termos do art. 23 da Lei 14.133/21, chegou-se a seguinte estimativa de preços (orçamentos em anexo):

Item	Qtd	Descrição	Valor und.	Valor total
1	200	BOLACHA CASEIRA SORTIDA. (bolacha de coco, bolacha de melado, bolacha de açúcar mascavo, bolacha de nata, bolacha de manteiga, bolacha de fubá, etc). Não deve conter margarina, gordura trans na composição ou adoçante artificial. Embalagem de 500g.	R\$ 16,00	R\$3.200,00
2	100	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA – Assado, bolo de pão de ló de chocolate, com cobertura do tipo brigadeiro de chocolate preto e granulado na decoração. Bolo com no mínimo 20 pedaços, cada pedaço com no mínimo 0,60 gramas cada. Deverá ser acondicionado em embalagem apropriada e com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 38,00	R\$ 3.800,00
3	100	BOLO SIMPLES DIVERSOS – Em fatias, com no mínimo 20 pedaços, assado, cada pedaço com no mínimo 0,50 gramas cada. Massa básica para bolo de diversos sabores	R\$ 34,00	R\$ 3.400,00

		(milho, cenoura, laranja, fubá, coco, limão, etc) Deverá ser acondicionado em embalagem apropriada e com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.		
4	200	CUCA RECHEADA , diversos sabores, peso aproximado 750 gramas. Validade mínima de 7 dias após a data da entrega.	R\$ 14,00	R\$ 2.800,00
5	200	CUCA SEM RECHEIO , composta de farinha de trigo, ovos, essência de baunilha gordura vegetal, fermento, açúcar e leite em pó. Peso aproximado de 700 gr.	R\$ 12,00	R\$ 2.400,00
6	2.000	DOCINHO – BRIGADEIRO OU BEIJINHO – Com peso mínimo de 0,20 gramas cada, preparado com leite condensado, manteiga ou margarina e chocolate em pó ou coco ralado, podendo ser envolvido em granulado, chocolate ou coco. Deve ser apresentado em porções individuais, moldado em formato esférico. Acondicionado em embalagens próprias.	R\$ 1,20	R\$ 2.400,00
7	100	GROSTOLI CRESCIDO/FOFINHO (CUECA VIRADA) – Massa doce de grostoli preparada a partir de farinha de trigo, frita em óleo vegetal e finalizada com açúcar refinado. Deve ser massa crescida, fofinha, tipo pão. Será adquirido por quilo. Deve ser entregue em embalagem apropriada e data de fabricação não superior a um dia anterior a data da entrega.	R\$ 30,00	R\$ 3.000,00
8	100	GROSTOLI SECO (CUECA VIRADA CROCANTE) – Massa doce de grostoli preparada a partir de farinha de trigo, frita em óleo vegetal e pode ser finalizada com açúcar refinado. Deve ser crocante. Será adquirido por quilo. Deve ser entregue em embalagem apropriada e data de fabricação não superior a um dia anterior a data da entrega.	R\$ 35,00	R\$ 3.500,00
9	2.000	MINI CHURROS FRITO RECHEADO – com no mínimo 0,20 gramas, recheado com doce de leite e com açúcar ao redor. Deverá ser acondicionado em embalagem de papelão com tampa em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,30	R\$ 2.600,00
10	2.000	MINI FOLHEADO TIPO ROMEU E JULIETA – Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandeja de papelão com tampa em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,30	R\$ 2.600,00
11	2.000	MINI LANCHE EM PÃO DE BRIOCHE – Mínimo 0,30 gramas. Recheado com peito de peru ou presunto ou salame, e queijo, e alface, e cenoura ralada e molho especial. Acondicionados em bandeja de papelão com tampa em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,50	R\$ 3.000,00
12	2.000	MINI PIZZA , redonda, recheios de: lombinho, calabresa, estrogonofe, frango, milho, bacon, dentre outros sabores. Peso aproximado 150 a 170 gramas.	R\$ 1,50	R\$ 3.000,00

13	2.000	MINI SONHO RECHEADO – Com peso mínimo de 0,30 gramas cada. Acondicionado em bandeja de papelão com tampa em perfeitas condições de higiene. Deve ser recheado com doce de leite, goiabada ou chocolate, conforme pedido, e com cobertura de açúcar refinado ou açúcar de confeitiro. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,16	R\$ 2.320,00
14	500	PALITO SALGADO , peso aproximado 500 gramas. Contém glúten. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro, óleo de soja, leite, ovos, aguardente, sal, fermento químico.	R\$ 17,50	R\$ 8.750,00
15	2.000	PÃO DE QUEIJO ASSADO – formato arredondado, composição: polvilho, ovos, leite, azeite e queijo (OBS: Sem farinha de trigo) acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 3,00	R\$ 6.000,00
16	150	PÃO DE FORMA – pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação de no máximo uma semana anterior a data da entrega e validade de no mínimo uma semana a contar da data da entrega. Pct/500g	R\$ 9,90	R\$ 1.485,00
17	50	PÃO DE FORMA INTEGRAL – Pão tipo forma, com os Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio. Fatiado, pesando em média 25g por fatia. Com data de fabricação de no máximo uma semana anterior a data da entrega e validade de no mínimo uma semana a contar da data da entrega. Pct/500g	R\$ 9,90	R\$ 495,00
18	80	PÃO FRANCÊS , com 50g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento e gordura vegetal hidrogenada, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 57,5g de carboidrato, 9,4g de proteína e 1,5g de lipídio, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação e prazo de validade, produto isento de registro no ministério da agricultura - serviço de inspeção federal (sif) ou serviço de inspeção estadual (sie).	R\$ 13,50	R\$ 1.080,00
19	80	PÃO SOVADO , com aprox. 50g cada unidade, produzido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água potável, sal e fermento biológico, podendo conter melhoradores autorizados pela legislação vigente.	R\$ 13,00	R\$ 1.040,00
20	70	PIZZA EM METRO , recheios de calabresa, estrogonofe de frango, bacon, milho, queijos, entre outros. Deve conter aprox. 45 pedaços de 10cm x 7cm.	R\$ 180,00	R\$ 12.600,00
21	500	PIZZA REDONDA , recheios de: lombinho, calabresa, estrogonofe, frango, milho, bacon, dentre outros sabores. Peso aproximado 500 a 600 gramas.	R\$ 36,00	R\$ 18.000,00
22	400	REFEIÇÃO COMPLETA COM BUFFET LIVRE	R\$ 35,50	R\$ 14.200,00

		(ALMOÇO OU JANTAR). O fornecedor deverá possuir espaço que comporte até 50 pessoas em espaço apropriado, arejado e agradável, dentro do território do município de Xavantina.		
23	2.000	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE PALMITO – com peso mínimo de 0,20 gramas. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene, recheado com palmito, molho branco ou requeijão. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 2,00	R\$ 4.000,00
24	2.000	SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY – com peso mínimo de 0,20 gramas. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene, recheado com frango desfiado temperado e catupiry. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,50	R\$ 3.000,00
25	1.000	SALGADO ASSADO TIPO MINI TORTA DE LEGUMES - Pequenas fatias de torta de legumes com peso mínimo de 0,30 gramas. a massa deverá ser composta por farinha de trigo especial, ovos, leite, gordura. O recheio deverá ter legumes diversos como cenoura, palmito, milho, ervilha e outros. Não deverá levar carne. Acondicionados em bandeja de papelão com tampa em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,16	R\$ 1.160,00
26	3.000	SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE PRESUNTO E QUEIJO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,10	R\$ 3.300,00
27	3.000	SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,20	R\$ 3.600,00
28	3.000	SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,20	R\$ 3.600,00
29	3.000	SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,20	R\$ 3.600,00
30	3.000	SALGADO FRITO TIPO ENROLADINHO DE SALSICHA - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,20	R\$ 3.600,00

31	3.000	SALGADO FRITO TIPO PASTEL BOLHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,40	R\$ 4.200,00
32	3.000	SALGADO FRITO TIPO PASTEL BOLHA DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,40	R\$ 4.200,00
33	3.000	SALGADO ASSADO TIPO ESFIHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas por unidade. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, frango desfiado temperado. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,40	R\$ 4.200,00
34	3.000	SALGADO ASSADO TIPO ESFIHA DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas por unidade. Composição: farinha de trigo especial, margarina, ovos, leite, sal, açúcar, carne moída especial temperado. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa, em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 1,40	R\$ 4.200,00
35	2.000	SANDUICHE NATURAL EM PÃO FATIADO - com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de presunto, duas fatias de queijo muçarela, requeijão, cenoura ralada, alface e tomate. Deverá ser embalado individualmente em plástico apropriado. Acondicionado em bandejas de papelão com tampa em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir a validade do produto no prazo mínimo de 24 horas após a entrega.	R\$ 3,00	R\$ 6.000,00
TOTAL GERAL				R\$150.330,00

Para a presente contratação, optou-se pela utilização do menor valor ofertado pelos fornecedores. Desta maneira, levando em consideração as quantidades máximas a serem adquiridas durante o período de vigência da contratação de 12 meses.

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

Como citado no tópico V, a solução definida para atender a presente demanda é a contratação de empresa(s) especializada(s) que consiga(m) atender plenamente o objeto e necessidade do Município, quando do surgimento da necessidade.

Portanto, a solução como um todo que melhor atende às necessidades do Município de Xavantina, bem como a que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público é a licitação na modalidade de pregão, de forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por

grupo de itens.

VIII - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO;

A execução do objeto por ser técnica e economicamente viável será realizada de forma parcelada, ou seja, conforme demanda do município. Outrossim, devido à natureza divisível do objeto, a licitação será do tipo “menor preço por item”, permitindo assim a ampla participação de licitantes e maximização da concorrência, objetivando maior economia às contratações que se originarem do processo licitatório e melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis.

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

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

- a) atendimento da demanda das secretarias municipais em manter as atividades realizadas nos últimos anos, a saber: cursos, treinamentos, eventos, palestras, reuniões, programas institucionais e sociais, etc.
- b) Propiciar melhor aproveitamento e fortalecimento das relações em eventos/programas realizados.

X - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL;

Por se tratar de serviço comum, de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não se identifica a necessidade de providências complementares, da mesma forma, não há necessidade de transição contratual.

Também será designado servidores capacitados de acordo com sua área técnica, os quais serão responsáveis pela fiscalização e acompanhamento do objeto do contrato, é poderão solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega do objeto.

XI - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES;

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

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

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

- a) Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos

no ambiente onde se prestará o serviço;

b) Utilizar equipamentos e materiais de menor impacto ambiental;

c) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;

d) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados no fornecimento do objeto;

e) Observar, durante a vigência do contrato, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de: Normas de segurança do trabalho; Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;

f) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

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

Diante do exposto, foi possível concluir que os estudos preliminares evidenciaram pela possibilidade de contratação do item descrito acima, bem como adequada às necessidades desta Administração.

Por fim, havendo a previsão e viabilidade financeira, entende-se como viável e razoável a contratação por meio de processo licitatório descrito neste ETP para atender ao interesse público.

Xavantina/SC, 04 de maio de 2026.

Thuane Gandolfi
Responsável pela Elaboração do ETP
Secretaria Municipal de Administração e Finanças