



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2026/FMAS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO, ACONDICIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (MARMITAS), DESTINADAS AO ATENDIMENTO DA POPULAÇÃO ATINGIDA NO CASO DE EVENTOS CLIMÁTICOS EXTREMOS, EM SITUAÇÃO DE CALAMIDADE PÚBLICA, NO MUNICÍPIO DE RIO DO SUL/SC.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: A partir das 08h00min do dia 03/08/2026.

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: Às 08h00min do dia 17/08/2026.

INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: Às 08h01min do dia 17/08/2026.

MODO DE DISPUTA: ABERTO

LOCAL: Portal de Licitações Compras BR, no endereço eletrônico:
<https://comprasbr.com.br/>

VALOR TOTAL: R\$ 2.524.800,00

ÁREA RESPONSÁVEL: Departamento de Licitações

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 90.01.2025.3390.3007 e demais dotações conforme orçamento vigente.



1 PREÂMBULO

1.1 A **Prefeitura Municipal de Rio do Sul/SC**, por meio da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, torna público e faz saber que, por determinação de seu Prefeito Municipal, Sr. MANOEL ARISOLI PEREIRA, acha-se aberto o PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019.2026.FMAS, tipo de licitação a de “**MENOR PREÇO POR LOTE**”, que será processado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 11.582/2023, Decreto Municipal nº 11.644/2023 e pelas demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente edital e seus anexos.

1.2 AS PROPONENTES DEVERÃO EXAMINAR CUIDADOSAMENTE AS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO DESTES EDITAL, DANDO ESPECIAL ATENÇÃO PARA AS PENALIDADES ESTABELECIDAS PARA OS CASOS DE DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS, FICANDO CIENTES DE QUE A PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO DO SUL APLICARÁ AS SANÇÕES PREVISTAS.

1.3 A interconexão com a rede mundial de computadores (internet) será de responsabilidade exclusiva dos licitantes interessados.

1.4 Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF.

2 DO OBJETO

2.1 Este edital refere-se à eventual contratação de empresa especializada no preparo, acondicionamento e distribuição de refeições (marmitas), destinadas ao atendimento da população atingida no caso de eventos climáticos extremos, em situação de calamidade pública, no município de Rio do Sul/SC, de acordo com exigências deste edital e nas quantidades e especificações abaixo:

LOTE 1					
Item	Qtd	Unidade	Produto/Descrição	Valor Máx. Unitário	Valor Máx. Total
1	60.000	U	Marmitas Almoço. Conforme descrito no Termo de Referência	R\$ 21,04	R\$1.262.400,00
2	60.000	U	Marmitas Jantar. Conforme descrito no Termo de Referência	R\$ 21,04	R\$1.262.400,00
TOTAL					R\$2.524.800,00

2.2 Fica estabelecida a **execução indireta do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**;

2.3 A(s) ata(s) que se firmará(ão) no presente processo terão a vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogadas por igual período, com a renovação das quantidades inicialmente pactuadas, desde que comprovada a vantajosidade;

2.3.1 A vigência do contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, caso seja firmado com a Proponente vencedora, vigorará por 12 (doze) meses, ressalvadas as garantias legais, a contar da data de sua assinatura, nos termos do artigo 105 da Lei 14.133/21.



2.4 Constituem anexos deste edital:

Anexo I – Termo de Referência

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços

Anexo III - Minuta de Termo de Contrato

3 DAS CONDIÇÕES E RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 DAS CONDIÇÕES:

3.1.1 Esta licitação está aberta a todas as pessoas jurídicas que se enquadrem no ramo de atividades pertinentes ao fornecimento do objeto da presente licitação e atendam as condições exigidas neste edital.

3.2 DAS RESTRIÇÕES:

3.2.1 *NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO*

3.2.1.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s), ou ainda legislação específica ao objeto ora contratado;

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

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

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

3.2.1.5 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;

3.2.1.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.2.1.7 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;

3.2.1.8 Empresa sob falência, que se encontra sob concurso de credores, em dissolução, em liquidação, ou em recuperação judicial e/ou extrajudicial, que não apresente, durante a fase de habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiros estabelecidos neste edital;

3.2.1.9 Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Prefeitura Municipal de Rio do Sul;

3.2.1.10 Agente público do Município de Rio do Sul.

3.2.2 O impedimento de que trata o subitem 3.2.1.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.2.3 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.2.1.2 e 3.2.1.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.2.4 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.2.5 O disposto nos subitens 3.2.1.2 e 3.2.1.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.2.6 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.

3.2.7 A vedação de que trata o item 3.2.1.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação, na qualidade de profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4 DO CREDENCIAMENTO

4.1 O credenciamento dos licitantes interessados ocorrerá pela atribuição de chaves de identificação e de senha pessoal e intransferível diretamente no portal do Sistema de Compras utilizado pela municipalidade, através do sítio eletrônico <https://comprasbr.com.br/>;



4.2 A responsabilidade pelo credenciamento junto ao portal do Sistema de Compras utilizado pelo Município, será exclusiva do licitante interessado.

5 DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1 Os licitantes interessados encaminharão, **exclusivamente** por meio do sistema eletrônico, proposta com o preço, bem como, quando for o caso, a marca e o modelo do produto ofertado, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública;

5.2 A etapa de que trata o subitem anterior será encerrada com a abertura da sessão pública;

5.3 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.4 O número de casas decimais após a vírgula, serão definidos previamente no cadastramento da licitação no portal do Sistema Eletrônico de Compras;

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

5.5.1 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

5.5.4 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.

5.6 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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



5.7.1 no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2 nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.8 A falsidade da declaração de que trata os subitens 5.5 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

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

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

5.11 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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

5.12 O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.13 O valor final mínimo parametrizado na forma do subitem 5.12 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o Município de Rio do Sul, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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



5.16 O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

6.2 Poderá ser desclassificada a proposta que identifique o licitante.

6.3 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

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

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

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

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

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

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

6.10 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

6.11 O licitante poderá oferecer lances sucessivos superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Edital.

6.12 O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances deverá ser de R\$500,00 (quinhentos reais).

6.12.1 O intervalo mínimo de que trata o subitem anterior incidirá apenas em relação ao último lance ofertado pelo próprio licitante.

6.13 Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



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

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

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

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

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

6.19 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, na plataforma eletrônica de sistema de compras adotada.

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

6.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, sendo a primeira colocada empresa de maior porte, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

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

6.21.4 No caso de propostas empatadas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será



realizado sorteio entre elas, de forma automática pelo sistema de compras, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.22 Quando o valor total do item/lote indicado no subitem 2.1 for superior ao valor de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), NÃO se aplicarão os benefícios inscritos nos art. 44 e art 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, conforme § 1º, art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

6.23 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

6.23.1 Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

6.23.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, observado o disposto no art. 66 do Decreto Municipal n. 11.582/2023;

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

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

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

6.23.2.2 empresas brasileiras;

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

6.23.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.23.3 Esgotados os critérios elencados nos itens 6.22.1 e 6.22.2, ou não sendo possíveis de verificação, ou ainda, não sendo possível a sua aplicação pelo sistema de compras utilizado, permanecendo o empate, será realizado sorteio de forma automática pelo sistema de compras.

6.24 Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá negociar com o primeiro colocado condições mais vantajosas, podendo oferecer contraproposta.



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

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

6.24.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e registrado em ata.

6.25 Encerrada a etapa de negociação, caso necessário, o pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de DUAS HORAS, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares.

6.25.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado por igual período nas seguintes situações:

6.25.1.1 a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.25.1.2 de ofício, pelo Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos complementares a proposta exigidos no edital.

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

7 DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 3.2 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) [Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS](#), mantido pela Controladoria-Geral da União; e

b) [Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP](#), mantido pela Controladoria-Geral da União.

7.2 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado, por falta de condição de participação.

7.3 Verificadas as condições de participação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação e aos requisitos estabelecidos neste Edital e em seus anexos.

7.4 Poderá ser desclassificada a proposta vencedora que:



7.4.1 conter vícios insanáveis;

7.4.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.4.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

7.5 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

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

7.5.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

7.6 No caso de serviços de engenharia, é indício de inexequibilidade das propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração.

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

7.6.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

7.6.2 Poderá ser exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

7.8.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

7.9 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

7.11 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, **sob pena de desclassificação**, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

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

8 DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Para habilitação dos licitantes, será exigida, exclusivamente, a documentação relativa:

- I - à habilitação jurídica;
- II - à qualificação técnica;
- III - à habilitação fiscal, social e trabalhista; e
- IV - à habilitação econômico-financeira;

8.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Deverá apresentar o ato constitutivo (Contrato Social / Requerimento de Empresário / Estatuto Social + Ata de Posse dos Diretores / Decreto de autorização de Funcionamento para



empresas estrangeiras instaladas no Brasil) em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial do Estado da sede da licitante, no qual estejam expressos os poderes dos representantes legais da empresa ou;

a.1) Deverá apresentar o Certificado de Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI) - quando tratar-se de MEI (Micro Empreendedor Individual).

a.2) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.1.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Apresentar no mínimo um atestado de comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto da licitação – ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel timbrado, com carimbo de identificação do assinante, afirmando e comprovando o licitante já ter fornecido satisfatoriamente itens idênticos ou similares ao objeto deste processo licitatório;

a.1) No atestado deverá constar também o endereço completo, inclusive eletrônico, se houver, do órgão/pessoa emitente, para eventuais esclarecimentos;

a.2) Caso a empresa licitante apresente atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito privado, solicita-se que, **preferencialmente**, sejam apresentadas notas fiscais, contratos e o que mais entender pertinente, a fim de propiciar análise mais acurada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

a) Declaração de disponibilidade de aparelhamento, pessoal e cumprimento à legislação, conforme modelo do **Anexo IV** deste edital.

8.1.3 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) Apresentar Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ/MF;

b) Apresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos tributos Federais e a Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Geral da Fazenda Nacional, do Ministério da Fazenda;

c) Apresentar Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Apresentar Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

e) Apresentar Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

f) Apresentar Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).



8.1.4 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

a.1) Caso na certidão conste qualquer ação judicial distribuída, deverão ser apresentados os comprovantes de quitação dos débitos ou certidão explicativa que aponte a situação da demanda judicial;

a.2) Caso a licitante encontra-se em recuperação judicial, deverá ser apresentado, junto com a Certidão Positiva, o plano de recuperação judicial, devidamente aprovado e homologado pelo juízo competente, em plena vigência (ou outro documento/certidão, emitido pela instância judicial competente, certificando assim a aptidão econômica e financeira para participar do certame.

b) Prova de Capital Social ou Patrimônio Líquido, igual ou superior no valor de 10% (dez por cento) do orçamento global;

c) Apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, inclusive termo de abertura e encerramento, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

c.1) Para fins de atendimento ao requisito de Balanço Patrimonial, as empresas licitantes usuárias do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), bem como aquelas que escrituram informações contábeis pela Escrituração Contábil Digital (ECD), poderão apresentar o Balanço Patrimonial extraído do sistema acompanhado do respectivo recibo de entrega;

c.2) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

c.3) As empresas que tenham sido constituídas no ano da instauração do presente processo licitatório, visando primar pelo princípio da isonomia entre os participantes, o Município de Rio do Sul exigirá Demonstrações Contábeis (Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado) que reflitam a variação da situação patrimonial do licitante no período compreendido entre o início de suas atividades até o mês que antecede a data da abertura desta licitação, devendo estar autenticadas pela Junta Comercial do Estado sede da concorrente;

c.4) A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} \\ \text{LG} = \text{-----}$$



Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

c.5) As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;

c.6) A solicitação de balanço financeiro e apresentação de índices de liquidez, em conformidade com o Art. 69, Inciso I e §2º, da Lei 14.133/2021, justifica-se na medida que visa, de modo preventivo, a ser mais um garantidor da capacidade do licitante em assumir o objeto do presente edital e de preservar sempre a indisponibilidade do interesse público, estando em perfeita consonância com a Súmula 289-TCU (Tribunal de Contas da União).

8.2 Não constando no documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de sua apresentação.

8.3 Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor.

8.4 Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável por igual período, nas situações elencadas no subitem 6.24.1.

8.5 Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

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



8.7.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

8.8 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, **sob pena de inabilitação**:

a) declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas; e

b) declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

8.9 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.4.

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

8.11 DOCUMENTOS MATRIZ/FILIAL

8.11.1 Todos os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome do licitante, com o nº do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

a) Se, o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar com o nº do CNPJ da matriz, ou;

b) Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar com o CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Conjunta da Receita Federal, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto a Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório para a centralização, ou;

c) Serão dispensados da apresentação de documentos com o nº do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, forem emitidas somente em nome da matriz.

8.12 CONSÓRCIO

8.12.1 As empresas consorciadas deverão apresentar:



8.12.1.1 Compromisso de constituição do consórcio, por escritura pública ou documento particular registrado em Cartório de Registro de Títulos e Documentos, subscrito por todas elas, no qual deverá constar:

a) indicação da empresa líder, que será responsável principal perante o MUNICÍPIO, que deverá ter poderes expressos para representar o consórcio em todas as fases do presente procedimento licitatório, podendo, inclusive, interpor e desistir de recursos, firmar contrato e praticar todos os atos necessários, visando à perfeita execução do objeto, até o término do contrato com a contratante. Em se tratando de consórcio com empresa estrangeira a liderança deverá caber à empresa brasileira;

b) compromisso expresso de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados sob consórcio, em relação à licitação, e posteriormente, ao eventual contrato, até seu recebimento definitivo;

c) compromisso de que o consórcio não terá sua composição ou constituição alterada, ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia anuência da contratante, até o recebimento definitivo do objeto do contrato;

d) compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá, em pessoa jurídica distinta da de seus membros.

e) compromisso e obrigações de cada um dos consorciados, individualmente, em relação ao objeto desta licitação.

f) duração do consórcio, no mínimo, pelo prazo do contrato, se este vier a ser firmado.

g) declaração expressa dos consorciados de que, por ocasião da eventual assinatura do contrato, providenciarão o arquivamento do instrumento de constituição do consórcio, a respectiva publicação da certidão de arquivamento e atenderão ao disposto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, bem como o registro no CNPJ;

8.12.2 DA HABILITAÇÃO DE EMPRESAS CONSORCIADAS

8.12.2.1 Cada membro do consórcio deverá satisfazer individualmente as condições de habilitação jurídica, habilitação fiscal, social e trabalhista e habilitação econômico-financeira (itens 8.1.1, 8.1.3 e 8.1.4).

8.12.2.2 Na Qualificação Técnica (item 8.1.2) será permitido o somatório de atestados das empresas consorciadas.

9 DOS RECURSOS

9.1 Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido em sessão, de forma imediata após o ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.



9.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio do sistema, **no prazo de 3 (três) dias úteis**, contados a partir da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

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

9.4 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

9.6 O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

9.8 O recurso, que será único, poderá tratar de todos os atos já praticados, inclusive aprovação ou reprovação de amostras ou prova de conceito.

10 DA HOMOLOGAÇÃO

10.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei Federal Nº 14.133/2021.

10.2 A homologação desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

11 DA CONVOCAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO

11.1 Após a homologação, o licitante vencedor será convocado para assinar digitalmente o termo de contrato ou a ata de registro de preços, no prazo de **03 (três) dias úteis** a contar da data em que for convocado para tal, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal Nº 14.133, de 1º de abril de 2021, em outras legislações aplicáveis e neste Edital.

11.2 A convocação será feita através de correspondência eletrônica (e-mail) ou, ainda, comunicação postal (AR), nos casos em que o licitante vencedor não possuir assinatura digital certificada;



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

11.4 Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação ou a ata de registro de preços, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal Nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em outras legislações aplicáveis.

11.5 Caso nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do 11.4, a Administração, observados o valor estimado, poderá:

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

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

11.6 As convocações de que tratam os subitens 11.4 e 11.5 serão realizadas através de correspondência eletrônica (e-mail).

11.7 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço no prazo estabelecido caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e, se houver, à imediata perda da garantia de proposta.

11.8 A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do subitem 11.4.

11.9 No caso de rescisão do contrato ou da ata de registro de preços, a convocação dos próximos licitantes seguirá as regras dos subitens 11.4 e 11.5.

12 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E DAS SANÇÕES

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

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

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

12.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação, quando solicitada;

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



- 12.1.2.3** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 12.1.2.4** deixar de apresentar amostra;
- 12.1.2.5** apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

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

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

12.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.5 fraudar a licitação;

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

- 12.1.6.1** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 12.1.6.2** induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

12.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

12.2.1 advertência;

12.2.2 multa;

12.2.3 impedimento de licitar e contratar e

12.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;



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

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

12.4.1 Para as infrações previstas nos subitens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2 Para as infrações previstas nos subitens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos subitens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Rio do Sul, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos subitens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no subitem 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e, se houver, à imediata perda da garantia de proposta.

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

12.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual



será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

12.13 O pedido de reconsideração terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

13 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

13.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data de abertura da sessão pública.

13.2 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

a) Em campo próprio do Sistema de Compras utilizado pela municipalidade;

b) Através dos endereços eletrônicos, ina.zanella@riodosul.sc.gov.br ou odirlei.farinea@riodosul.sc.gov.br.

13.3 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação no prazo de até **3 (três) dias úteis** contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do estudo técnico preliminar e/ou do termo de referência.

13.4 As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas no site oficial do Município de Rio do Sul/SC e divulgadas também na plataforma eletrônica de sistema de compras.

13.5 As impugnações e pedidos de esclarecimento não possuem efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação.

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

14 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 A ata da sessão pública será divulgada e ficará disponível no sistema eletrônico.

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

14.3 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

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

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

14.8 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://riodosul.atende.net>.

14.9 Fica eleito o foro da comarca de Rio do Sul/SC, com exclusão de qualquer outro, para a propositura de qualquer ação referente à presente licitação e/ou contrato dela decorrente;

Rio do Sul, 30 de julho de 2026.

MANOEL ARISOLI PEREIRA
Prefeito Municipal

MARIA HELENA ZIMMERMANN
Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2026/FMAS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei Federal nº 14.133/2021 | Decreto Municipal nº 11.582/2023

IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Modalidade	Pregão Eletrônico para Registro de Preços
Processo Administrativo	274035/2026
Data de Elaboração	19/06/2026
Unidade Requisitante	Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social
Objeto	Pregão Eletrônico para Registro de Preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de confecção, acondicionamento e distribuição de refeições prontas (marmitas), destinadas ao atendimento da população atingida por enchentes decorrentes do fenômeno climático El Niño, em situação de calamidade pública.
Valor Estimado Total (R\$)	R\$ 2.524.800,00
Natureza da Despesa	Aquisição de gêneros de alimentação
Fonte de Recurso	24

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Art. 6º, XXIII, “a”, da Lei nº 14.133/2021

1.1. Natureza do Objeto

O objeto da presente contratação consiste na prestação de serviços contínuos de natureza alimentar, caracterizados pela confecção, acondicionamento e distribuição de refeições prontas (marmitas), em regime de empreitada por preço unitário, com fornecimento integral de materiais, insumos, mão de obra, utensílios, equipamentos e logística pela contratada.

Critério	Classificação	Fundamento Legal
----------	---------------	------------------



Quanto à natureza	Serviço comum	Art. 6º, inciso XLI, da Lei nº 14.133/2021
Quanto à continuidade	Serviço contínuo	Art. 6º, inciso XX, da Lei nº 14.133/2021
Quanto ao regime de execução	Empreitada por preço unitário	Art. 6º, inciso XXXIX, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021
Quanto ao fornecimento	Com fornecimento de materiais e mão de obra	Art. 6º, inciso XXXIX, da Lei nº 14.133/2021
Quanto à forma de seleção	Pregão Eletrônico	Art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021
Quanto ao sistema de contratação	Registro de Preços	Art. 11 da Lei nº 14.133/2021

O objeto caracteriza-se como um serviço de alimentação coletiva em regime de produção e distribuição de refeições transportadas, destinado ao atendimento emergencial de população em situação de vulnerabilidade decorrente de calamidade pública. A solução engloba, de forma integrada e sob responsabilidade única da contratada, todas as etapas necessárias para que as refeições cheguem em condições adequadas de consumo aos beneficiários finais.

O objeto abrange todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução dos serviços, incluindo:

Categoria de Custo	Incluso	Observação
Insumos alimentícios	Sim	Todos os gêneros necessários ao cardápio
Embalagens descartáveis	Sim	Marmitex, kits, sacolas
Utensílios e equipamentos	Sim	Inclui fogões, refrigeradores, panelas, etc.
Mão de obra	Sim	Inclui encargos sociais e trabalhistas
Logística	Sim	Transporte de insumos e refeições prontas
Energia elétrica	Não	Fornecida pela Administração nos locais de execução
Água	Não	Fornecida pela Administração nos locais de execução



Espaço físico	Não	Fornecido pela Administração (CEIs e Sede)
Tributos	Sim	Todos os impostos, taxas e contribuições incidentes
Margem de lucro	Sim	Remuneração da contratada
Seguros e garantias	Sim	Conforme exigências contratuais

O objeto será executado sob o regime de empreitada por preço unitário (art. 6º, inciso XXXIX, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021), caracterizado por:

- Pagamento proporcional à quantidade efetivamente executada: a contratada será remunerada com base no número de refeições efetivamente produzidas, acondicionadas e entregues, conforme atestado pela fiscalização;
- Preço unitário fixo: o valor unitário por marmita, conforme proposto pela contratada e registrado na Ata de Registro de Preços, permanecerá inalterado durante a vigência do contrato, ressalvadas as hipóteses de reajuste ou repactuação previstas em lei;
- Riscos do empreendimento a cargo da contratada: a contratada assume todos os riscos inerentes à execução, incluindo variações nos custos dos insumos, mão de obra e logística, salvo situações excepcionais que configurem desequilíbrio econômico-financeiro (art. 124 da Lei nº 14.133/2021).

1.2. Descrição Detalhada das Atividades

A contratada deverá executar as seguintes atividades, de forma integrada e sequencial:

Planejamento das Refeições		
Atividade	Descrição	Periodicidade
Elaboração do cardápio	O nutricionista responsável deverá elaborar o cardápio semanal, observando o padrão estabelecido pela Administração, com variação diária e equilíbrio nutricional, apresentando-o previamente à fiscalização para aprovação	Semanal
Planejamento de compras	A contratada deverá planejar a	Diário/Semanal





	aquisição de insumos com antecedência, garantindo a disponibilidade de todos os gêneros necessários para o cumprimento do cardápio	
Recepção e armazenamento	Os insumos deverão ser recebidos, conferidos e armazenados em condições adequadas de temperatura, higiene e organização, observando-se o controle de validade	Diário

Preparo das Refeições		
Atividade	Descrição	Periodicidade
Pré-preparo	Higienização, seleção, descascamento, corte e porcionamento dos vegetais, carnes e demais ingredientes, conforme as fichas técnicas de preparo	Diário
Cocção	Preparo das refeições (almoço e jantar) conforme cardápio estabelecido, observando-se os tempos e temperaturas adequados para cada preparação, com registro de controle de temperatura	Diário (2 refeições)
Montagem	Montagem das marmitas com a composição definida (arroz, feijão, proteína, guarnição, saladas, sobremesa), observando-se o peso mínimo estabelecido (carnes: 120g sem osso / 250g com osso)	Diário
Controle de qualidade	Verificação da qualidade sensorial (aparência, aroma, sabor), temperatura e peso das refeições antes do acondicionamento	Diário

Acondicionamento e Embalagem		
Atividade	Descrição	Periodicidade



Acondicionamento primário	Embalagem individual das refeições em marmitex de isopor, com tampa, garantindo a vedação e a integridade do conteúdo	Diário
Fornecimento de utensílios	Inserção do kit descartável (garfo e faca) em cada marmita ou em embalagem anexa	Diário
Acondicionamento secundário	Reunião das marmitas em sacolas para transporte, com capacidade adequada (recomendação: 5 marmitas por sacola)	Diário
Identificação	Acondicionamento das sacolas com identificação (data, tipo de refeição – almoço/jantar, local de destino), quando solicitado	Diário

Higienização e Gerenciamento de Resíduos		
Atividade	Descrição	Periodicidade
Higienização de utensílios e equipamentos	Limpeza e desinfecção de todos os utensílios, equipamentos e superfícies, com produtos adequados e registros de controle	Diário
Higiene dos manipuladores	Observância rigorosa das práticas de higienização das mãos, uso de uniformes completos e luvas descartáveis	Contínuo
Gerenciamento de resíduos	Segregação de resíduos orgânicos e recicláveis, armazenamento adequado e destinação para coleta regular ou empresas de reciclagem	Diário
Destinação de óleo de cozinha	Armazenamento do óleo usado em recipientes adequados e destinação para reciclagem (biodiesel, sabão, etc.)	Semanal

1.3. Quantitativos



Especificação	Unidade	Qtd Diária	Qtd Total
Refeições (Almoço e Jantar)	Unidade	4.000	120.000
Almoço	Unidade	2.000	60.000
Jantar	Unidade	2.000	60.000
Marmitex de isopor	Unidade	4.000	120.000
Kit descartáveis (garfo e faca)	Unidade	4.000	120.000
Sacolas para acondicionamento	Unidade	800	24.000

DISTRIBUIÇÃO POR LOCAL DE EXECUÇÃO					
Local	Pessoas	Almoço	Jantar	Total Refeições	Total no Período
CEI Expedicionário Augusto Bosco	800	800	800	1.600	48.000
CEI Ruth Schroeder Ohf	700	700	700	1.400	42.000
Sede dos Servidores Públicos Municipais	500	500	500	1.000	30.000
TOTAL	2.000	2.000	2.000	4.000	120.000

1.4. Variabilidade e Flutuação da Demanda

Em razão da natureza emergencial da contratação e da imprevisibilidade inerente aos eventos climáticos, a demanda poderá sofrer oscilações durante o período de execução contratual:

Cenário	Variação	Providência
Aumento da demanda	Até 25% do quantitativo estimado	Contratação mediante a Ata de Registro de Preços, observada a disponibilidade



		orçamentária e os limites do art. 94 da Lei nº 14.133/2021
Redução da demanda	Recomendada	A contratada não terá direito a indenização pela redução, nos termos do art. 131 da Lei nº 14.133/2021

1.5. Prazo de Execução e Vigência do Contrato

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

A execução do objeto propriamente dito ocorrerá durante o período de 30 (trinta) dias consecutivos em que perdurar o estado de calamidade pública, admitindo-se prorrogação conforme necessidade superveniente, observada a disponibilidade orçamentária.

Etapas	Prazo	Marco
Instalação	Até 3 (três) dias após o envio da Ordem de Compra	Instalação das estruturas temporárias nos 3 locais
Preparo das Refeições	A partir do 4º (quarto) dia após a assinatura	Início da produção e distribuição
Execução contínua	Durante o período de calamidade (30 dias)	Produção diária de almoço e jantar
Desmobilização	Até 5 (cinco) dias após o encerramento da calamidade	Retirada das estruturas e limpeza dos locais

1.6. Possibilidade de Prorrogação

O contrato poderá ser prorrogado por iguais períodos, nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021, desde que:

- O objeto permaneça sendo necessário para o atendimento da população em situação de calamidade pública;
- O preço permaneça vantajoso para a Administração;



- c) A contratada mantenha as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- d) Haja disponibilidade orçamentária.

A Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogada, nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovado o preço vantajoso.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Art. 6º, XXIII, "b", da Lei nº 14.133/2021

2.1. Referência ao Estudo Técnico Preliminar

A presente contratação está fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP) que concluiu pela adequação e viabilidade da solução proposta para o atendimento da necessidade pública identificada, em conformidade com o art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

O ETP demonstrou que a contratação é:

- a) Tecnicamente adequada: A solução atende integralmente à necessidade de fornecimento de refeições à população atingida por enchentes;
- b) Economicamente viável: O valor estimado (R\$ 21,04/refeição) é compatível com os valores de mercado;
- c) Ambientalmente sustentável: A contratação contempla critérios de sustentabilidade e medidas mitigadoras dos impactos ambientais;
- d) Juridicamente segura: Observa integralmente os requisitos da Lei nº 14.133/2021.

2.2. Complementação da Fundamentação

A contratação justifica-se pelo interesse público primário de proteção à vida, à saúde e à dignidade da pessoa humana, consagrados na Constituição Federal (arts. 1º, III; 5º, caput; 6º, e 196). Em situações de calamidade pública, a administração tem o dever de atuar com eficiência e tempestividade para minimizar os danos à população, sendo o fornecimento de alimentação básica uma das medidas mais elementares e urgentes de assistência humanitária.

A contratação atende diretamente aos seguintes princípios e normas:

- a) Princípio da eficiência (art. 5º da Lei nº 14.133/2021): Viabilizar esposta tempestiva à calamidade



- b) Princípio da moralidade e do interesse público: Assegura tratamento digno à população vulnerável
- c) Direito fundamental à alimentação (CF, art. 6º): Concretiza política pública de assistência social
- d) Dever de planejamento (art. 18 da Lei nº 14.133/2021): A preparação prévia por meio de registro de preços demonstra boa gestão e responsabilidade fiscal

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Art. 6º, XXIII, “c”, da Lei nº 14.133/2021

3.1. Visão Geral da Solução

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de confecção, acondicionamento e distribuição de refeições prontas (marmitas), destinadas ao atendimento da população atingida por enchentes decorrentes do fenômeno climático El Niño, em situação de calamidade pública no Estado de Santa Catarina.

A solução, considerada como um todo, abrange:

1. Preparo das refeições: Confecção diária de almoço e jantar, observando rigorosamente o cardápio previamente estabelecido pela Administração;
2. Fornecimento de insumos: Aquisição, armazenamento e utilização de todos os alimentos necessários ao preparo das refeições;
3. Embalagens e acondicionamento: Fornecimento de marmiteix de isopor, kits de talheres descartáveis e sacolas;
4. Utensílios e equipamentos: Disponibilização de todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à confecção das refeições;
5. Mão de obra especializada: Nutricionista responsável, cozinheiros, auxiliares de cozinha e ajudantes gerais;
6. Gestão da qualidade: Observância das normas da Vigilância Sanitária (RDC ANVISA nº 216/2004);
7. Adequação ambiental: Critérios de sustentabilidade e destinação adequada de resíduos.

A solução será executada em 3 (três) espaços físicos distintos:

1. Centro de Educação Infantil Expedicionário Augusto Bosco;
2. Centro de Educação Infantil Ruth Schroeder Ohf; e
3. Sede dos Servidores Públicos Municipais.



3.2. Ciclo de Vida Completo do Objeto

Fase	Descrição	Periodicidade
Planejamento	Definição do cardápio, quantitativos e cronograma	Pré-execução
Aquisição de insumos	Compra de gêneros alimentícios e materiais	Diária/semanal
Preparo	Confecção das refeições	Diária
Acondicionamento	Embalagem e preparação para distribuição	Diária
Distribuição	Entrega das refeições à população	Diária
Consumo	Utilização das refeições pelos beneficiários	Diária
Pós-consumo	Destinação adequada de resíduos e embalagens	Diária

3.3. Características Gerais da Solução

A contratada deverá observar rigorosamente o cardápio previamente definido pela Administração:

Almoço (opções rotativas):
- Saladas cruas (02 tipos por refeição, variando entre alface, rúcula, repolho, couve, acelga, agrião, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, cebola, pimentão); - Legume cozido (variando entre abóbora, abobrinha, chuchu, couve-flor, brócolis, cenoura, beterraba, vagem - proibido o uso de conservas e condimentos industrializados); - Arroz; - Feijão (preto, vermelho ou carioca, conforme a opção do dia); - Guarnição (macarrão alho e óleo ou ao sugo; aipim cozido; batata sautê); - Proteína principal (coxa e sobrecoxa assada; músculo bovino ensopado; bisteca suína grelhada); - Fruta (sobremesa, conforme disponibilidade no local de abrigo/alojamento).
Jantar (opções rotativas):



- Saladas cruas (02 tipos por refeição);
- Legume cozido;
- Prato principal (polenta com carne moída; risoto de frango; batata doce com frango ensopado);
- Fruta (sobremesa, conforme disponibilidade).

Padrões de Qualidade dos Alimentos

- Carnes: peso per capita mínimo de 120g para carnes sem osso e 250g para carnes com osso, considerando o peso final após o preparo;
- Legumes cozidos: devem se preparados in natura, vedado o uso de conservas prontas e condimentos industrializados;
- Saladas: devem ser ofertadas 02(duas) opções de salada cruas por refeição, com variação diária para garantir maior variedade de vegetais da época;
- Temperos: devem ser naturais, vedado o uso de temperos e molhos industrializados.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Art. 6º, XXIII, "d", da Lei nº 14.133/2021

4.1. Requisitos Técnicos

A contratada deverá instalar e operar estruturas temporárias de cozinha nos seguintes locais:

- Centro de Educação Infantil Expedicionário Augusto Bosco;
- Centro de Educação Infantil Ruth Schroeder Ohf;
- Sede dos Servidores Públicos Municipais de Rio do Sul.

A contratada deverá dispor de todos os utensílios e equipamentos necessários à confecção das refeições, incluindo, mas não se limitando a: panelas, facas, bacias, peneiras, tábuas de corte, recipientes para transporte, fogões industriais ou equivalentes, refrigeradores para armazenamento de insumos, e demais materiais afins.

A contratada deverá fornecer:

- Marmitex de isopor (embalagem descartáveis) em quantidade suficiente para o acondicionamento de todas as refeições;
- Kits descartáveis contendo garfo e faca para cada refeição;
- Sacolas para acondicionamento e entrega das marmitas, garantindo a integridade e a higiene do produto.



4.2. Equipe Técnica Mínima

Profissional	Qtd Mínima	Qualificação Exigida
Nutricionista	01 (um)	Inscrição ativa no CRN, responsável técnico pelo cardápio e pela qualidade nutricional das refeições
Cozinheiro (chefe de cozinha)	01 (um) por local	Experiência comprovada em serviços de alimentação coletiva
Auxiliares de cozinha	Conforme necessidade	Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos
Ajudantes gerais	Conforme necessidade	Capacitação em higiene e conservação de alimentos

Todos os profissionais que atuarem na manipulação de alimentos deverão possuir comprovante de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e atestado de saúde ocupacional (ASO) compatível com a função, com exames atualizados.

4.2. Habilitação Jurídica

A contratada deverá comprovar:

- Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Registro ou inscrição no órgão competente, quando exigido por lei (ex.: Junta Comercial, Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas);
- Comprovação de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal;
- Comprovação de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

4.3. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

A contratada deverá comprovar a regularidade fiscal, social e trabalhista mediante a apresentação das seguintes certidões:

- Certidão Conjunta da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);



- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- Certidão Negativa de Débitos Estaduais;
- Certidão Negativa de Débitos Municipais.

4.4. Qualificação Técnica

A contratada deverá comprovar:

1. Capacidade técnico-operacional: Comprovação de já ter executado serviços de alimentação coletiva em quantidade e complexidade similares, mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado
2. Responsável técnico: Indicação de profissional de nível superior (Nutricionista) com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que responderá tecnicamente pela execução do serviço
3. Alvará sanitário: Comprovação de que a empresa e seus estabelecimentos possuem licença sanitária expedida pela Vigilância Sanitária

4.5. Requisitos Sanitários, Ambientais e de Sustentabilidade

A) Requisitos Sanitários

A contratada deverá observar integralmente as disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, com especial atenção aos seguintes aspectos:

Aspecto	Exigência
Tratamento térmico	Todas as partes do alimento devem atingir a temperatura de, no mínimo, 70°C durante o processo de cocção
Higiene dos manipuladores	Uso obrigatório de uniformes completos (avental, touca, luvas descartáveis) e observância rigorosa das práticas de higienização das mãos
Higienização de utensílios	Todos os utensílios, equipamentos e superfícies devem ser submetidos a processos adequados de limpeza e desinfecção
Armazenamento de alimentos	Observância das temperaturas adequadas para conservação de alimentos perecíveis



	(refrigeração $\leq 5^{\circ}\text{C}$; congelamento $\leq -18^{\circ}\text{C}$)
Controle de qualidade	Manutenção de registro escrito de todas as etapas do processo produtivo
Transporte	As marmitas devem ser transportadas em condições que garantam a manutenção da temperatura e a integridade higiênico-sanitária dos alimentos

B) Requisitos Ambientais e de Sustentabilidade

A contratada deverá observar os seguintes critérios de sustentabilidade:

Critério	Descrição
Gerenciamento de resíduos	Implantação de sistema de segregação e destinação adequada dos resíduos sólidos gerados
Redução de descartáveis	Utilização de embalagens e utensílios com menor impacto ambiental, quando tecnicamente viável
Aproveitamento integral de alimentos	Adoção de práticas que minimizem o desperdício de alimentos
Destinação de óleo de cozinha usado	Armazenamento em recipientes adequados e destinação a empresas de reciclagem ou reutilização
Eficiência no uso de recursos	Adoção de medidas para redução do consumo de água e energia elétrica

4.6. Outros Requisitos

1. Executar os serviços com estrita observância das especificações técnicas, do cardápio estabelecido e das normas sanitárias aplicáveis;
2. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
3. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;



4. Manter sigilo sobre informações da Administração e das pessoas atendidas;
5. Atender prontamente às solicitações e orientações da fiscalização do contrato;
6. Adquirir e armazenar todos os gêneros alimentícios necessários à confecção das refeições;
7. Confeccionar as refeições diariamente, nos locais indicados, observando rigorosamente o cardápio e as quantidades estabelecidas;
8. Embalsar as refeições em marmitas de isopor, acompanhadas de kit garfo e faca descartáveis, acondicionadas em sacolas para entrega;
9. Entregar as refeições prontas para distribuição à população afetada, nos horários e locais determinados pela Administração;
10. Manter os locais de preparo das refeições em perfeitas condições de higiene;
11. Promover a destinação adequada dos resíduos sólidos e do óleo de cozinha usado;
12. Manter atualizados todos os registros exigidos pela Vigilância Sanitária e pela Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO

Art. 6º, XXIII, “e”, da Lei nº 14.133/2021

5.1. Regime e Forma de Execução

Aspecto	Definição
Regime de Execução	Execução indireta, sob regime de empreitada por preço unitário
Fornecimento	Com fornecimento de materiais e mão de obra pela contratada
Periodicidade	As refeições deverão ser produzidas diariamente, conforme demanda estabelecida pela Administração
Locais de execução	CEI Expedicionário Augusto Bosco; CEI Ruth Schroeder Ohf; Sede dos Servidores Públicos Municipais
Horário de execução	A contratada deverá ajustar sua operação ao cronograma estabelecido pela Administração



5.2. Fases da Execução

Fase	Descrição	Prazo
Instalação	Instalação das estruturas temporárias de cozinha nos 3 locais	Até 3 dias após a assinatura do contrato
Preparo	Confecção diária das refeições (almoço e jantar)	Diariamente, durante o período de calamidade
Acondicionamento	Embalagem das refeições em marmitex de isopor com kits descartáveis	Imediatamente após o preparo
Distribuição	Entrega das refeições prontas para distribuição	Almoço: até 11h15min / Jantar: até 20h
Higienização	Limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e superfícies	Diariamente, após o preparo

5.3. Fluxograma Operacional

1. Solicitação da Administração (com 24h de antecedência)
2. Aquisição de insumos pela contratada
3. Preparo das refeições (observado o cardápio)
4. Acondicionamento em marmitex de isopor + kits descartáveis
5. Acondicionamento em sacolas para entrega
6. Transporte e entrega nos locais determinados
7. Recebimento e conferência pela fiscalização
8. Distribuição à população afetada

5.4. Instrumento de Controle

A contratada deverá manter os seguintes instrumentos de controle:

Instrumento	Descrição
Fichas técnicas de preparo	Documento com a descrição detalhada de cada preparação



Planilhas de controle de temperatura	Registro das temperaturas de cocção, armazenamento e distribuição
Registros de higienização	Controle da limpeza e desinfecção de equipamentos e superfícies
Relatórios diários	Quantitativo de refeições produzidas, ocorrências e não conformidades
Mapas de controle mensais	Identificação do local, quantidades fornecidas e assinatura do responsável pelo recebimento

6. MODELO DE GESTÃO

Art. 6º, XXIII, "f", da Lei nº 14.133/2021

6.1. Designação de Gestor e Fiscais

Ator	Designação	Atribuições
Gestor do Contrato	A ser designado	Coordenação geral, comunicação com a contratada e tomada de decisões administrativas
Fiscal Técnico	A ser designado	Acompanhamento da execução técnica (qualidade das refeições, cumprimento do cardápio, aspectos sanitários)
Fiscal Administrativo	A ser designado	Verificação documental, medição e pagamento
Suplentes	A ser designado	Substituição dos titulares em suas ausências e impedimentos

6.2. Atribuições do Gestor e Fiscais

Atribuições do Gestor do Contrato:

- Orientar os fiscais no desempenho de suas atribuições;
- Acompanhar os registros realizados pelos fiscais das ocorrências relacionadas à execução;



- c) Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado;
- d) Coordenar a autuação da rotina de acompanhamento e de fiscalização;
- e) Coordenar os atos preparatórios relativos à instrução processual e ao envio da documentação pertinente;
- f) Realizar o recebimento definitivo do objeto;
- g) Elaborar o relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos.

Atribuições do Fiscal Técnico:

- a) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução;
- b) Adotar as medidas preventivas de controle;
- c) Conferir e certificar as faturas relativas às aquisições;
- d) Dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
- e) Verificar a correta aplicação dos materiais;
- f) Realizar o recebimento provisório do objeto;
- g) Propor à autoridade competente a abertura de processo administrativo para apuração de responsabilidade.

6.3. Procedimentos de Acompanhamento e Fiscalização

Procedimento	Descrição
Reunião inicial	A ser realizada no prazo de até 5 dias da assinatura do contrato, para alinhamento de entendimentos
Reuniões periódicas	Reuniões semanais entre gestor, fiscais e representante da contratada
Fiscalização in loco	Vistorias periódicas nos locais de execução para verificação da qualidade e conformidade
Indicadores de desempenho	Índice de conformidade com o cardápio (mínimo de 95%); temperatura mínima de distribuição ($\geq 60^{\circ}\text{C}$); cumprimento dos prazos de entrega ($\geq 98\%$)

6.4. Recebimento e Pagamento



Etapas	Descrição
Recebimento Provisório	Realizado pelo fiscal técnico, de forma sumária, com verificação posterior da conformidade
Recebimento Definitivo	Realizado pelo gestor do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências
Pagamento	Efetuada mensalmente, após a apresentação da nota fiscal/fatura e do atesto do fiscal do contrato

6.5. Registro e Documento

A fiscalização do contrato deverá manter os seguintes registros:

Registro	Descrição
Livro de ocorrências	Registro de todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato
Relatórios de fiscalização	Relatórios periódicos sobre a execução dos serviços
Planilhas de medição	Controle das quantidades efetivamente executadas

6.6. Vigência da Gestão

A gestão e fiscalização do contrato perdurarão por todo o período de vigência contratual, incluindo eventual prorrogação, e se estenderão até o recebimento definitivo do objeto e a liquidação final do contrato.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Art. 6º, XXIII, "g", da Lei nº 14.133/2021

7.1. Objetivo

Estabelecer os critérios para a medição dos serviços executados e o pagamento devido à contratada, assegurando que o pagamento seja realizado



apenas pelos serviços efetivamente prestados e em conformidade com as especificações contratuais.

7.2. Critérios de Medição

Aspecto	Critério
Unidade de medição	Unidade (marmita entregue)
Periodicidade	Mensal
Base de medição	Listagem de controle de entrega, devidamente assinada pelo responsável pelo recebimento em cada local
Documento de medição	Relatório mensal detalhado do serviço prestado, contendo identificação do local, quantidades fornecidas e assinatura do responsável pelo recebimento

Procedimento de Medição:

1. A contratada encaminha a listagem mensal do controle da entrega ao fiscal do contrato;
2. O fiscal realiza a conferência da listagem, verificando a conformidade com as quantidades solicitadas;
3. O fiscal atesta a execução dos serviços, certificando o recebimento provisório;
4. O gestor do contrato realiza o recebimento definitivo;
5. A documentação é encaminhada ao setor financeiro para liquidação e pagamento.

7.3. Critérios de Pagamento

Aspecto	Critério
Forma de pagamento	Ordem bancária, para crédito em conta corrente indicada pela contratada
Prazo	Até o 30º (trigésimo) dia após a emissão da Nota Fiscal, devidamente aceita
Condição para pagamento	Apresentação da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) e da documentação comprobatória exigida



Glosa	Será indicada retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis
-------	---

Documentos Exigidos para Pagamento:

- Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) com o arquivo XML;
- Certidão Negativa de Débitos Federais;
- Certidão Negativa de Débitos Estaduais;
- Certidão Negativa de Débitos Municipais;
- Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

7.4. Disposições Finais

- O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço;
- Em caso de inconsistências apontadas na execução, os prazos de recebimento serão suspensos até que ocorram as correções necessárias;
- A Nota Fiscal somente será liberada para pagamento quando a execução for feita em total conformidade com as especificações exigidas.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Art. 6º, XXIII, "h", da Lei nº 14.133/2021

8.1. Forma de Seleção

A seleção do fornecedor será realizada por meio de Pregão Eletrônico, modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, nos termos do art. 6º, inciso XLI, e do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Critérios de Seleção

Aspecto	Critério
Critério de Julgamento	Menor preço por lote único



Forma de Disputa	Eletrônica, com lances sucessivos em tempo real
Sistema	Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021

8.4. Justificativa da Escolha do Pregão Eletrônico

Fundamento	Justificativa
Adequação legal	O objeto enquadra-se no conceito de bens e serviços comuns (art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021)
Ausência de requisitos para contratação direta	Não estão presentes os requisitos para dispensa (art. 75, VIII), inexigibilidade (art. 74) nem compra direta por valor (art. 75, I e II)
Observância dos princípios	Assegura competitividade, transparência, economicidade e eficiência (art. 5º da Lei nº 14.133/2021)
Compatibilidade com a situação	A necessidade de preparação prévia justifica a realização do pregão com prazos reduzidos, dentro dos limites legais

8.5. Conclusão

A forma de seleção escolhida – Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços – é a mais adequada para a presente contratação, por assegurar a competitividade, a transparência e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em prazo compatível com a necessidade preventiva de preparação para a calamidade pública.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Art. 6º, XXIII, “I”, da Lei nº 14.133/2021

9.1. Valor Global Estimado



Especificação	Und	Qtd	Preço Referencial	Valor Total
Marmita (almoço)	Und	60.000	R\$ 21,04	R\$ 1.262.400,00
Marmita (jantar)	Und	60.000	R\$ 21,04	R\$ 1.262.400,00
TOTAL		120.000		R\$ 2.524.800,00

9.2. Preços Referenciais

Os preços referenciais foram obtidos mediante pesquisa de mercado junto ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), considerando as seguintes atas de registro de preços de contratações similares:

Fonte	Município/UF	Descrição do Objeto	Preço Unitário (R\$)
Ata nº 134/2026	São Miguel do Oeste/SC	Marmita com 1 kg de alimento	R\$ 17,97
Ata nº 035/2026 FMS	Chapecó/SC	Marmita com 800g	R\$ 21,04
Ata nº 113/2026	Lapa/PR	Marmitex com 750g + acompanhamentos	R\$ 30,50

9.3. Memória de Cálculo

Parâmetro	Cálculo	Valor (R\$)
Menor Preço	Valor mínimo entre os três orçamentos	R\$ 17,97
Mediana	Valor central	R\$ 21,04
Média aritmética	Soma dos três orçamentos dividido pelo número de orçamentos	R\$ 23,17

Valor Adotado: R\$ 21,04 (Mediana)

Memória de cálculo do valor total: R\$ 2.524.800,00

9.4. Critérios Utilizados na Memória de Cálculo



Critério	Descrição
Metodologia	Pesquisa de preços com base em contratações similares (benchmarking)
Tratamento estatístico	Utilização da mediana como valor de referência, por ser menos sensível a extremos
Compatibilidade com o objeto	O valor de R\$ 21,04 refere-se a marmita com peso de 800g, próximo ao objeto pretendido
Observância legal	O valor estimado é compatível com os valores praticados pelo mercado, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021

9.5. Análise de Economicidade

Cenário	Custo Estimado	Observação
Contratação planejada (solução proposta)	R\$ 2.524.800,00	120.000 refeições × R\$ 21,04
Contratação emergencial (sem planejamento)	Estimado em até 30% superior	Contratação direta sem competitividade
Custo da inação (não contratar)	Potencialmente superior	Custos com saúde, ações judiciais e danos à imagem

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Art. 6º, XXIII, "j", da Lei nº 14.133/2021

10.1. Previsão Orçamentária

A despesa decorrente da presente contratação correrá à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento do órgão, destinadas ao atendimento a situações de emergência e calamidade pública.

Embora não haja dotação específica para aquisição de marmitas, a Lei Orçamentária Anual (LOA) do Município contempla, em sua estrutura, dotações para ações de atendimento a situações de calamidade pública, que podem ser



utilizadas para fazer frente a despesas dessa natureza, mediante adequação orçamentária e financeira (suplementação ou remanejamento).

10.2. Dotação Orçamentária

Recurso	
Referência:	24
Órgão:	90 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
Unidade:	001 - Fundo Municipal de Assistência Social
Ação:	2025 - Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
Vínculo:	150070000000 - Recursos não vinculados de Impostos

ANEXOS:

Anexo I - Cardápio para Orçamento de Marmitas

Anexo II - Estudo Técnico Preliminar

Anexo III - Atas de Registro de Preços Consultadas



Opções de Cardápio para Orçamento de Marmitas

Almoço		
Saladas cruas*	Saladas cruas*	Saladas cruas*
Legume cozido**	Legume cozido**	Legume cozido**
Arroz	Arroz	Arroz
Feijão preto	Feijão vermelho	Feijão carioca
Macarrão alho e óleo ou ao sugo	Aipim cozido	Batata sautê
Coxa e sobrecoxa assada	Músculo bovino ensopado	Bisteca suína grelhada
Fruta	Fruta	Fruta
Jantar		
Saladas cruas*	Saladas cruas*	Saladas cruas*
Legume cozido**	Legume cozido**	Legume cozido**
Polenta com carne moída	Risoto de frango	Batata doce
		Frango ensopado
Fruta	Fruta	Fruta

Observações:

* Opções de saladas cruas: folhosos (alface, rúcula, repolho, couve, acelga, agrião), tomate, pepino, cenoura e beterraba raladas, cebola, pimentão - variar nos dias da semana para não repetir as opções e ofertar maior variedade de vegetais da época. Ofertar 2 tipos de salada crua por refeição.

** Opções de legumes cozidos: abóbora, abobrinha, chuchu, couve-flor, brócolis, cenoura, beterraba, vagem - não utilizar conservas prontas e condimentos, ou seja sem temperos e molhos.

A sugestão de fruta como sobremesa pode ser licitada ou não, desde que haja disponibilidade das mesmas no local de abrigo/alojamento. Sugestão de peso per capita das carnes: 120 g de carne sem osso, 250 g de carne com osso - peso final após preparo.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2026/FMAS

Apêndice - ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei Federal nº 14.133/2021 | Decreto Municipal nº 11.582/2023

IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº	274035/2026
Data de Elaboração	18/06/2026
Unidade Requisitante	Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social
Modalidade Prevista	Pregão Eletrônico para Registro de Preços
Valor Estimado (R\$)	R\$ 2.524.800,00
Natureza da Despesa	Aquisição de gêneros alimentícios

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133/2021

1.1. Descrição do Problema a ser Resolvido sob a Perspectiva do Interesse Público

O Estado de Santa Catarina, em razão da previsão de ocorrência do fenômeno climático El Niño, encontra-se em estado de alerta para eventos de chuvas intensas e enchentes que podem atingir a população em situação de vulnerabilidade. A eventual deflagração da calamidade pública exige a pronta e adequada resposta do Poder Público para assegurar a dignidade da pessoa humana e a proteção da vida e da saúde dos cidadãos afetados.

A necessidade de alimentação da população atingida por enchentes consiste em garantir o fornecimento de refeições prontas e adequadamente acondicionadas para distribuição imediata às famílias desabrigadas, pessoas em abrigos temporários e equipes de resgate e assistência, assegurando-lhes nutrição básica durante o período de emergência.

A contratação justifica-se pelo interesse público primário de proteção à vida, à saúde e à dignidade da pessoa humana, consagrados na Constituição Federal (arts. 1º, III; 5º, caput; 6º, e 196). Em situações de calamidade pública, a administração tem o dever de atuar com eficiência e tempestividade para minimizar os danos à população, sendo o fornecimento de alimentação básica uma das medidas mais elementares e urgentes de assistência humanitária.



A ausência de contratação ou a contratação tardia implicaria em risco iminente de agravamento das condições de saúde da população afetada, com potencial incremento de morbidade e mortalidade, além de sobrecarga ao sistema de saúde pública, configurando flagrante omissão do Poder Público em sua função essencial de proteção social.

1.2. Justificativa da Demanda

Aquisição de marmitas de isopor (kit garfo e faca descartáveis, isopor descartável, com sacola) para acondicionamento e transporte de refeições prontas a serem distribuídas à população atingida por enchentes, famílias desabrigadas, pessoas em abrigos temporários e equipes de resgate e assistência.

A demanda decorre dos seguintes fatores:

1. Imprevisibilidade do evento: O fenômeno El Niño, embora previsto, tem intensidade e abrangência geográfica incertas, exigindo da administração preparação prévia para resposta imediata;
2. Essencialidade do item: As marmitas de isopor são insumos indispensáveis para o acondicionamento, transporte e distribuição segura das refeições prontas, garantindo a integridade térmica e higiênico-sanitária dos alimentos;
3. Logística de distribuição: A natureza emergencial da situação exige embalagens descartáveis, práticas, leves e de baixo custo, que permitam a rápida montagem de refeições e distribuição em grande escala para a população afetada;
4. Atendimento a múltiplos públicos: As refeições destinam-se não apenas à população desabrigada, mas também a servidores públicos, voluntários e equipes de resgate atuantes nas áreas atingidas;
5. Economicidade: A aquisição via registro de preços possibilita economia de escala e agilidade na contratação, evitando procedimentos licitatórios morosos em momento de urgência.

1.3. Alinhamento com o Interesse Público

A contratação atende diretamente aos seguintes princípios e normas:

- a) Princípio da eficiência (art. 5º da Lei nº 14.133/2021): viabiliza resposta tempestiva à calamidade;
- b) Princípio da moralidade e do interesse público: assegura tratamento digno à população vulnerável;
- c) Direito fundamental à alimentação (CF, art. 6º): concretiza política pública de assistência social;



- d) Dever de planejamento (art. 18 da Lei nº 14.133/2021): a preparação prévia por meio de registro de preços demonstra boa gestão e responsabilidade fiscal.

2. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021

O artigo 18, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece que o Estudo Técnico Preliminar (ETP) deve conter a demonstração da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual (PCA).

O Plano de Contratações Anual é o instrumento de governança e gestão que consolida as demandas que o órgão ou entidade planeja contratar no exercício, sendo previsto no artigo 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021.

2.1. Situação Excepcional

A contratação em análise não consta do Plano de Contratação Anual do órgão, uma vez que se trata de situação imprevisível e emergencial decorrente da previsão do fenômeno climático El Niño e seus potenciais efeitos catastróficos sobre a população catarinense.

A imprevisibilidade do evento impede que a demanda tenha sido oportunamente incluída no planejamento ordinário da Administração, que segue o ciclo orçamentário anual e não contempla eventos aleatórios dessa natureza.

2.2. Justificativa para Ausência de Previsão no PCA

A ausência de previsão específica no PCA não inviabiliza a contratação, desde que devidamente justificada no ETP, com base nos seguintes fundamentos:

2.3. Natureza Imprevisível do Evento

O El Niño é fenômeno climático cuja intensidade e abrangência geográfica são incertas, não sendo possível sua antecipação no planejamento anual de contratações. A demanda surge de fato superveniente e imprevisível, que foge ao controle da Administração.

2.4. Previsão Orçamentária indireta na LOA



Embora não haja dotação específica para aquisição de marmitas, a Lei Orçamentária Anual (LOA) do Município de Rio do Sul contempla, em sua estrutura, dotações para ações de defesa civil e atendimento a situações de calamidade pública, que podem ser utilizada para fazer frente a despesas dessa natureza, mediante adequação orçamentária e financeira.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133/2021

Os requisitos da contratação são os elementos necessários ao objeto a ser contratado, para que atenda adequadamente à necessidade que originou a contratação, não devendo contemplar especificações excessivas, desnecessárias ou irrelevantes. A definição desses requisitos deve ser realizada pelas áreas requisitantes e técnica, considerando as necessidades e expectativas dos usuários da solução.

3.1. Requisitos Técnicos

A contratação tem por objeto a prestação de serviços de confecção e acondicionamento de refeições (marmitas), conforme cardápio estabelecido pela Administração, para atendimento à população atingida por enchentes decorrentes de calamidade pública, bem como às equipes de resgate e assistência.

A contratada deverá observar rigorosamente o cardápio previamente definido pela Administração Pública, conforme detalhamento a seguir:

Almoço (opções rotativas):

- Saladas cruas (02 tipos por refeição, variando entre alface, rúcula, repolho, couve, acelga, agrião, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, cebola, pimentão);
- Legume cozido (variando entre abóbora, abobrinha, chuchu, couve-flor, brócolis, cenoura, beterraba, vagem - proibido o uso de conservas e condimentos industrializados);
- Arroz;
- Feijão (preto, vermelho ou carioca, conforme a opção do dia);
- Guarnição (macarrão alho e óleo ou ao sugo; aipim cozido; batata sautê);
- Proteína principal (coxa e sobrecoxa assada; músculo bovino ensopado; bisteca suína grelhada);
- Fruta (sobremesa, conforme disponibilidade no local de abrigo/alojamento).



Jantar (opções rotativas):

- Saladas cruas (02 tipos por refeição);
- Legume cozido;
- Prato principal (polenta com carne moída; risoto de frango; batata doce com frango ensopado);
- Fruta (sobremesa, conforme disponibilidade).

3.2. Padrões de Qualidade dos Alimentos

- Carnes: peso per capita mínimo de 120g para carnes sem osso e 250g para carnes com osso, considerando o peso final após o preparo;
- Legumes cozidos: devem se preparados in natura, vedado o uso de conservas prontas e condimentos industrializados;
- Saladas: devem ser ofertadas 02(duas) opções de salada cruas por refeição, com variação diária para garantir maior variedade de vegetais da época;
- Temperos: devem ser naturais, vedado o uso de temperos e molhos industrializados.

3.3. Estrutura Física e Utensílios

A contratada deverá instalar e operar estruturas temporárias de cozinha nos seguintes locais:

- Centro de Educação Infantil Expedicionário Augusto Bosco;
- Centro de Educação Infantil Ruth Schroeder Ohf;
- Sede dos Servidores Públicos Municipais de Rio do Sul.

A contratada deverá dispor de todos os utensílios e equipamentos necessários à confecção das refeições, incluindo, mas não se limitando a: panelas, facas, bacias, peneiras, tábuas de corte, recipientes para transporte, fogões industriais ou equivalentes, refrigeradores para armazenamento de insumos, e demais materiais afins.

3.4. Embalagens e Acondicionamento

A contratada deverá fornecer:

- Marmitex de isopor (embalagem descartáveis) em quantidade suficiente para o acondicionamento de todas as refeições;
- Kits descartáveis contendo garfo e faca para cada refeição;
- Sacolas para acondicionamento e entrega das marmitas, garantindo a integridade e a higiene do produto.



3.5. Equipe Técnica Mínima

A contratada deverá disponibilizar equipe técnica qualificada para a execução do serviço, composta por:

Profissional	Quantidade Mínima	Qualificação Exigida
Nutricionista	01 (um)	Inscrição ativa no CRN, responsável técnico pelo cardápio e pela qualidade nutricional das refeições
Cozinheiro (chefe de cozinha)	01 (um) por local	Experiência comprovada em serviços de alimentação coletiva
Auxiliares de cozinha	Conforme necessidade	Capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos
Ajudantes gerais	Conforme necessidade	Capacitação em higiene e conservação de alimentos

Todos os profissionais que atuarem na manipulação de alimentos deverão possuir comprovante da capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e atestado de saúde ocupacional (ASO) compatível com a função, com exames atualizados.

3.6. Qualificação Técnica

A contratada deverá comprovar:

- Capacitação técnico-operacional: comprovação de já ter executado serviços de alimentação coletiva em quantidade e complexidade similares, mediante apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;
- Responsável técnico: indicação de profissional de nível superior (Nutricionista) com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que responderá tecnicamente pela execução do serviço;

3.7. Qualificação Econômico-Financeira



A contratada deverá comprovar:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata;
- b) Balanço patrimonial e demonstração contábeis do último exercício social, comprovando a boa situação financeira da empresa.

3.8. Requisitos Sanitários

A contratada deverá observar integralmente as disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com especial atenção aos seguintes aspectos:

1. Tratamento térmico: todas as partes do alimento devem atingir a temperatura de, no mínimo, 70°C durante o processo de cocção;
2. Higiene dos manipuladores: uso obrigatório de uniformes completos (avental, touca, luvas descartáveis) e observância rigorosa das práticas higienização das mãos;
3. Higienização de utensílios e equipamentos: todos os utensílios, equipamentos e superfícies devem ser submetidos a processos adequados de limpeza e desinfecção;
4. Armazenamento de alimentos: observância das temperaturas adequadas de conservação de alimentos perecíveis (refrigeração $\leq 5^{\circ}\text{C}$; congelamento $\leq -18^{\circ}\text{C}$);
5. Controle de qualidade: a contratada deve manter registro escrito de todas as etapas do processo produtivo, incluindo temperaturas de cocção e armazenamento;

3.9. Vigilância Sanitária

A contratada deverá:

- a) Manter contato com a Vigilância Sanitária Municipal para eventuais orientações e fiscalizações;
- b) Submeter-se a fiscalizações periódicas da Administração e dos órgãos de controle sanitário;
- c) Apresentar, quando solicitado, laudos de análise microbiológica dos alimentos preparados.

3.10. Requisitos Ambientais e de Sustentabilidade

A Lei nº 14.133/2021 estabelece que os requisitos da contratação devem observar critérios de sustentabilidade ambiental. A promoção de



desenvolvimento nacional sustentável é finalidade da licitação, devendo os requisitos ambientais e socioeconômicos ser inseridos desde a fase preparatória da contratação.

A contratada deverá observar os seguintes critérios de sustentabilidade:

1. Gerenciamento de resíduos sólidos: implantação de sistema de segregação e destinação adequada dos resíduos sólidos gerados, especialmente os resíduos orgânicos (restos de alimentos) e os resíduos recicláveis (embalagens plásticas, papelão, etc.);
2. Redução de descartáveis: sempre que possível, utilização de embalagens e utensílios com menor impacto ambiental, observada a necessidade de segurança sanitária;
3. Aproveitamento integral de alimentos: adoção de práticas que minimizem o desperdício de alimentos, como o aproveitamento de partes não convencionais dos vegetais;
4. Destinação de óleo de cozinha usado: o óleo vegetal utilizado no preparo das refeições deverá ser armazenado em recipientes adequados e destinados a empresa de reciclagem ou destinação adequada conforme as normas ambientais;

3.11. Obrigação da Contratada

1. Executar os serviços com estrita observância das especificações técnicas, do cardápio estabelecido e das normas sanitárias aplicáveis;
2. Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
3. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;
4. Manter sigilo sobre informações da Administração e das pessoas atendidas;
5. Atender prontamente às solicitações e orientações da fiscalização do contrato.
6. Fornecimento de insumos: adquirir e armazenar todos os gêneros alimentícios necessários à confecção das refeições, observados os padrões de qualidade e procedência;
7. Preparo das refeições: confeccionar as refeições diariamente, nos locais indicados, observando rigorosamente o cardápio e as quantidades estabelecidas;
8. Acondicionamento: embalar as refeições em marmitas de isopor, acompanhadas de kit garfo e faca descartáveis, acondicionadas em sacolas para entrega;



9. Distribuição: entregar as refeições prontas para distribuição à população afetada, nos horários e locais determinados pela Administração;
10. Higiene e limpeza: manter os locais de preparo das refeições em perfeitas condições de higiene, promovendo a limpeza e desinfecção diária de todos os equipamentos, utensílios e superfícies;
11. Descarte de resíduos: promover a destinação adequada dos resíduos sólidos e do óleo de cozinha usado;
12. Documentação: manter atualizados todos os registros exigidos pela Vigilância Sanitária e pela Administração, incluindo planilhas de controle de temperatura, fichas técnicas de preparo e registros de higienização.

3.12. Subcontratação

A Lei nº 14.133/2021 permite a subcontratação parcial do objeto, desde que não haja vedação no edital. Considerando a complexidade do serviço (confeção, acondicionamento e distribuição de refeições), recomenda-se:

- a) Permitir a subcontratação apenas para atividades-meio, como:
 - i) Fornecimento de insumos (gêneros alimentícios, embalagens, utensílios descartáveis).
 - ii) Serviços de logística e transporte (entrega das marmitas).
- b) Vedar a subcontratação para as atividades-fim, que são o cerne do objeto:
 - i) Preparo e confecção das refeições.
 - ii) Responsabilidade técnica (nutricionista responsável).
 - iii) Gestão da qualidade e segurança alimentar.

A contratada deve permanecer integralmente responsável perante a Administração pela execução de todo o objeto.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021

A estimativa das quantidades para contratação é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso IV, § 1º, do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo ser elaborada com base em parâmetros objetivos e justificados, considerando o público-alvo, o período de atendimento e a periodicidade das refeições.

4.1. Premissas da Estimativa



Para fins de dimensionamento da presente contratação, foram adotadas as seguintes premissas, com fundamento nas informações prestadas pela área demandante e na situação fática de calamidade pública iminente, utilizando como referência o ano de 2023, último ano em que houve cheias, enchentes e pessoas desabrigadas.

Parâmetro	Quantidade/Período	Justificativa
População a ser atendida	2.000 (duas mil) pessoas/dia	Estimativa baseada na capacidade máxima dos abrigos temporários a serem abertos (Centros de Educação Infantil e Sede dos Servidores Públicos) e no histórico de eventos climáticos anteriores no Estado de Santa Catarina
Período de atendimento	30 (trinta) dias consecutivos	Corresponde a 1 (um) mês, prazo estimado para a duração do estado de calamidade pública e para o restabelecimento das condições mínimas de habitabilidade da população atingida, admitindo-se prorrogação conforme necessidade superveniente
Refeições por dia	02 (duas) refeições diárias (almoço e jantar)	Atendimento das necessidades nutricionais básicas da população desabrigada, em conformidade com a recomendação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição
Total de refeições	120.000 (cento e vinte mil) refeições	Cálculo: 2.000 pessoas × 30 dias × 2 refeições = 120.000 refeições

4.2. Detalhamento Quantitativo por Tipo de Refeição



Considerando que o cardápio prevê opções distintas para almoço e jantar, com variação diária, a estimativa detalhada é a seguinte:

Item	Descrição	Quantidade Diária	Quantidade Total
1	Almoços	2.000 unidades	60.000 unidades
2	Jantares	2.000 unidades	60.000 unidades
Total de Marmitas		4.000 unidades	120.000 unidades

4.3. Distribuição Geográfica da Demanda

A execução do serviço dar-se-á em 03 (três) espaços físicos distintos, conforme determinado pela Administração Pública, estimando-se a seguinte distribuição da população por local:

Local	Pessoas	Almoço	Jantares	Total de Refeições	Total no Período
CEI Expedicionário Augusto Bosco	800	800	800	1.600	48.000
CEI Ruth Schroeder Ohf	700	700	700	1.400	42.000
Sede dos Servidores Públicos Municipais	500	500	500	1.000	30.000
TOTAL	2.000	2.000	2.000	4.000	120.000

A distribuição por local poderá ser ajustada durante a execução contratual, em razão da dinâmica dos deslocamentos da população atingida e da capacidade efetiva de cada abrigo, sem que isso importe em acréscimo ou supressão do quantitativo total estimado, observada a margem de variação admitida no artigo 94 da Lei nº 14.133/2021.

4.4. Estimativa de Materiais de Acondicionamento e Apoio



Além da confecção das refeições em si, a contratada deverá fornecer os materiais necessários para o acondicionamento e distribuição, cujas quantidades são diretamente proporcionais ao número de refeições:

Item	Especificação	Quantidade Diária	Quantidade Total
1	Marmitex de isopor (embalagem descartável para acondicionamento da refeição)	4.000 unidades	120.000 unidades
2	Kit descartável (garfo + faca)	4.000 unidades	120.000 unidades
3	Sacolas para acondicionamento e entrega (capacidade para 3 marmitas cada, para facilitar a logística de distribuição)	800 unidades	24.000 unidades

A estimativa dos materiais de acondicionamento está em consonância com a necessidade de garantir a integridade higiênico-sanitária das refeições durante o transporte e a distribuição, bem como a comodidade e segurança dos usuários finais, nos termos da RDC ANVISA nº 216/2004.

4.5. Variabilidade e Flutuação da Demanda

Em razão da natureza emergencial da contratação e da imprevisibilidade inerente aos eventos climáticos, a demanda poderá sofrer oscilações durante o período de execução contratual. Assim, a estimativa acima representa o cenário-base, admitindo-se as seguintes variações:

- Aumento da demanda: em caso de agravamento da calamidade ou de ampliação do número de abrigos, a quantidade de refeições poderá ser majorada em até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo estimado, observada a disponibilidade orçamentária e os limites do art. 94 da Lei nº 14.133/2021;
- Redução da demanda: em caso de remissão mais rápida do evento ou de realocação da população, a quantidade poderá ser reduzida, sem que isso importe em direito a indenização pela contratada, nos termos do art. 131 da Lei nº 14.133/2021.

Tal previsibilidade justifica a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), consoante o art. 11 da Lei nº 14.133/2021, porquanto confere à Administração a flexibilidade necessária para contratar quantidades variáveis conforme a necessidade real, sem a necessidade de novos procedimentos licitatórios.



4.6. Metodologia de Cálculo e Documentação de Suporte

A estimativa foi elaborada com base nos seguintes documentos e critérios objetivos:

1. Dados populacionais: projeção da Defesa Civil do Estado de Santa Catarina para o número de desabrigados em eventos de enchente de média intensidade na região abrangida;
2. Capacidade dos abrigos: informações fornecidas pela Secretaria Municipal de Educação e pela Secretaria de Administração sobre a capacidade instalada dos locais indicados;
3. Histórico de eventos anteriores: séries históricas de ocorrências de enchentes no Estado, considerando a duração média dos períodos de emergência (30 dias);
4. Padrões nutricionais: recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira e da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, que orientam a oferta mínima de 2 (duas) refeições diárias em situações de vulnerabilidade social.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133/2021

O levantamento de mercado é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso V do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo conter a análise das alternativas disponíveis no mercado e a justificativa técnica e econômica da escolha da solução mais adequada ao atendimento da necessidade da Administração.

5.1. Objetivo do Levantamento de Mercado

O presente levantamento de mercado tem por finalidade:

1. Identificar as alternativas de contratação disponíveis no ordenamento jurídico para aquisição do objeto;
2. Analisar a viabilidade técnica e jurídica de cada alternativa;
3. Justificar a escolha da modalidade ou forma de contratação mais adequada ao caso concreto;
4. Assegurar a observância dos princípios da eficiência, da economicidade e da legalidade que regem a Administração Pública (art. 5º da Lei nº 14.133/2021).



5.2. Análise das Alternativas de Contratação

Diante da necessidade de aquisição de marmitas para atendimento à população em situação de calamidade pública, foram analisadas as seguintes alternativas de contratação:

Dispensa de Licitação (art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021)

O inciso VIII do art. 75 da Lei nº 14.133/2021 autoriza a dispensa de licitação nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa.

Para que a dispensa de licitação seja válida, a Administração deve observar cumulativamente os seguintes requisitos:

1. Situação de emergência ou calamidade pública devidamente reconhecida por ato do Poder Público;
2. Urgência de atendimento que justifique a contratação imediata;
3. Vínculo direto entre o objeto contratado e a situação emergencial – os bens ou serviços devem ser aqueles estritamente necessários ao atendimento da situação;
4. Prazo de vigência do contrato limitado ao período de emergência (vedada a prorrogação para além do necessário);
5. Instrução do processo com os elementos mínimos exigidos para a contratação direta (art. 72 da Lei nº 14.133/2021).

Ainda que o Estado de Santa Catarina tenha declarado estado de alerta climático em razão do fenômeno El Niño, verifica-se que não estão integralmente presentes os requisitos para a dispensa de licitação, pelos seguintes motivos:

1. Ausência de decreto de calamidade pública ou estado de emergência em vigor: o estado atual é de "alerta climático", medida de caráter preventivo, e não de calamidade pública instalada, que autorizaria a contratação direta emergencial;
2. Inexistência de urgência consumada: a contratação ora pretendida visa à preparação prévia para eventual atendimento à população, e não ao atendimento de uma situação de urgência já instalada. A urgência, para fins do art. 75, VIII, deve ser atual e concreta, e não meramente preventiva ou prospectiva;
3. Caráter preventivo da contratação: o objeto da presente licitação é a aquisição de marmitas para eventual distribuição futura,



caracterizando contratação de caráter preventivo e planejado, o que afasta a hipótese de dispensa emergencial, que exige resposta imediata a um evento já ocorrido.

Conclusão: A dispensa de licitação com fundamento no art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021 não se aplica ao caso concreto, por ausência dos requisitos legais exigidos.

Inexigibilidade de Licitação (art. 74 da Lei nº 14.133/2021)

A inexigibilidade de licitação ocorre quando é inviável a competição, ou seja, quando não há pluralidade de fornecedores ou quando a competição é objetivamente impossível. O art. 74 da Lei nº 14.133/2021 elenca as hipóteses de inexigibilidade, entre as quais se destacam:

- a) Fornecedor exclusivo (inciso I);
- b) Serviços técnicos profissionais especializados de natureza singular (inciso III);
- c) Contratação de objetos que, por sua natureza, só possam ser executados por determinado fornecedor.

A contratação de marmitas para confecção de refeições não se enquadra em nenhuma das hipóteses de inexigibilidade de licitação, uma vez que:

1. Não há inviabilidade de competição: o mercado de serviços de alimentação e fornecimento de refeições é amplo e diversificado, com multiplicidade de fornecedores aptos a executar o objeto;
2. Não se trata de fornecedor exclusivo: não há qualquer elemento que indique a exclusividade de determinado fornecedor para a confecção de marmitas ou para a prestação dos serviços de alimentação;
3. Não há singularidade insubstituível: o serviço de confecção de refeições, ainda que deva observar padrões de qualidade e cardápio específico, não se reveste da singularidade que caracteriza os serviços técnicos profissionais especializados de que trata o art. 74, III, da Lei nº 14.133/2021.

Conclusão: A inexigibilidade de licitação não se aplica ao caso concreto, por ausência dos requisitos legais que a caracterizam.

Compra Direta (Dispensa por Valor - art. 75, I e II, da Lei nº 14.133/2021)

O art. 75, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021 autoriza a dispensa de licitação em razão do baixo valor da contratação. Os limites atualmente aplicáveis são:

- I. Obras e serviços de engenharia (Limite de R\$ 130.984,20);
- II. Compras e outros serviços (Limite de R\$ 59.906,02).



Considerando-se a estimativa de 120.000 (cento e vinte mil) refeições a serem fornecidas ao longo de 30 (trinta) dias, o valor estimado da contratação supera em muito os limites legais para a dispensa de licitação por valor, sendo inviável a contratação direta com fundamento nos incisos I ou II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

Conclusão: A compra direta por dispensa de licitação em razão do valor não se aplica ao caso concreto, uma vez que o montante estimado da contratação excede os limites legais estabelecidos.

Pregão Eletrônico (Art. 28, I, e art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021)

O pregão é definido pela Lei nº 14.133/2021 como a modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto. As modalidades de licitação estão elencadas no art. 28 da Lei nº 14.133/2021, que inclui o pregão como modalidade obrigatória.

O pregão eletrônico, por sua vez, é a modalidade realizada integralmente por meio eletrônico, proporcionando maior transparência, celeridade e competitividade ao certame.

O objeto da presente contratação – aquisição de marmitas e serviços de confecção de refeições – enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, uma vez que:

1. Padronização do objeto: as marmitas e as refeições a serem fornecidas seguem especificações técnicas e cardápio previamente definidos, com parâmetros objetivos de qualidade;
2. Ampla concorrência: o mercado de serviços de alimentação coletiva é competitivo e conta com numerosos fornecedores aptos a executar o objeto;
3. Critério objetivo de julgamento: a seleção da proposta mais vantajosa pode ser feita com base no critério de menor preço, compatível com a natureza do objeto.

Ademais, o pregão eletrônico apresenta as seguintes vantagens para a Administração:

Vantagem	Descrição
Celeridade	Procedimento mais ágil que outras modalidades, com prazos reduzidos
Transparência	Realização integral em meio eletrônico, com ampla publicidade e rastreabilidade



Competitividade	Possibilidade de participação de fornecedores de todo o território nacional
Economicidade	Redução de custos processuais e possibilidade de obtenção de melhores preços pela disputa eletrônica
Segurança jurídica	Observância integral dos princípios e regras da Lei nº 14.133/2021

5.3. Justificativa da Escolha do Pregão Eletrônico

Diante da análise das alternativas disponíveis, justifica-se a escolha da modalidade pregão eletrônico pelos seguintes fundamentos:

O objeto da contratação – aquisição de marmitas e serviços de confecção de refeições – enquadra-se no conceito de bens e serviços comuns, para os quais o pregão é a modalidade obrigatória, nos termos do art. 6º, inciso XLI, e do art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021

Conforme demonstrado, não estão presentes os requisitos legais para a dispensa de licitação (art. 75, VIII), para a inexigibilidade (art. 74) nem para a compra direta por valor (art. 75, I e II), tornando obrigatória a realização de procedimento licitatório na modalidade adequada.

A realização do pregão eletrônico assegura a observância dos princípios constitucionais da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência (art. 37 da CF/88), bem como dos princípios específicos da Lei nº 14.133/2021 (art. 5º), especialmente:

- Princípio da competitividade: assegura a participação do maior número possível de interessados;
- Princípio da transparência: garante a publicidade e o acesso às informações do certame;
- Princípio da economicidade: viabiliza a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração;
- Princípio da eficiência: permite a contratação em prazo compatível com a necessidade preventiva.

Ainda que a situação atual seja de alerta climático e não de calamidade pública instalada, a necessidade de preparação prévia para atendimento à população justifica a realização do pregão eletrônico com prazos reduzidos (dentro dos limites legais) e com a utilização do Sistema de Registro de Preços, que confere à Administração a flexibilidade necessária para contratar conforme a demanda superveniente.

Vantagens do Pregão Eletrônico para o Caso Concreto



Aspecto	Benefício
Ampla participação	Possibilita a participação de fornecedores de diferentes regiões, aumentando a competitividade
Menor preço	A disputa eletrônica em lances sucessivos tende a reduzir os preços praticados
Celeridade processual	Prazos reduzidos em relação a outras modalidades (ex.: concorrência)
Registro de preços	Permite contratações futuras sem novo certame, adequado à natureza emergencial preventiva
Transparência	Todo o procedimento é registrado eletronicamente, facilitando o controle e a fiscalização

Diante do exposto, conclui-se que:

1. As alternativas de contratação direta (dispensa e inexigibilidade) não se aplicam ao caso concreto, por ausência dos requisitos legais exigidos;
2. A compra direta por valor é inviável, uma vez que o montante estimado da contratação supera os limites legais;
3. O pregão eletrônico é a modalidade adequada, por se tratar de aquisição de bens e serviços comuns, com ampla competitividade no mercado, e por assegurar a observância dos princípios constitucionais e legais que regem a Administração Pública;
4. Recomenda-se a realização do pregão eletrônico na modalidade de registro de preços, conferindo à Administração a flexibilidade necessária para contratar as quantidades efetivamente demandadas em razão da evolução da situação climática, nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

¶ Art. 18, § 1º, VI, da Lei Federal nº 14.133/2021

A estimativa do valor da contratação é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso VI do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo ser acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte.

O principal objetivo do orçamento no ETP é avaliar se é economicamente viável contratar a solução escolhida, servindo como base para a



alocação de recursos orçamentários e para a definição do valor máximo que a Administração se dispõe a pagar.

6.1. Metodologia Utilizada para a Estimativa

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços de mercado, utilizando múltiplas fontes e metodologia compatível com o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece que "o valor previamente estimado da contratação deverá ser compatível com os valores praticados pelo mercado".

Foram adotados os seguintes procedimentos para a composição da estimativa:

1. Pesquisa de preços junto a fornecedores potenciais do ramo de alimentação coletiva;
2. Análise de contratações similares realizadas por outros entes públicos (benchmarking);
3. Composição de custos com base nos insumos necessários (gêneros alimentícios, embalagens, mão de obra, utensílios);
4. Aplicação dos quantitativos estimados (120.000 refeições) sobre os preços unitários obtidos.

6.2. Orçamentos Coletados

Para fins de composição estimativa de valor da presente contratação, forma realizadas cotações de preços junto a fornecedores do setor de alimentação e serviço de marmita, já estabelecidos em Atas de Registro de Preços junto ao Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP).

6.3. Composição do Valor Estimado

Com base nos quantitativos estimados e nos preços unitários referenciais obtidos nas cotações junto ao Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), utilizando a mediana das Atas de Registro de Preços colhidas, o valor estimado para a presente contratação é o seguinte:

Especificação	Und	Qtd	Unitário	Total
Marmita (Almoço)	Und	60.000	R\$ 21,04	R\$ 1.262.400,00
Marmita (Jantar)	Und	60.000	R\$ 21,04	R\$ 1.262.400,00



TOTAL ESTIMADO	R\$ 2.524.800,00
-----------------------	-------------------------

6.4. Composição do Preço Unitário

O preço unitário de cada marmita deverá contemplar todos os custos necessários à perfeita execução do objeto, incluindo, mas não se limitando a:

Componente do Custo	Descrição
Insumos alimentícios	Gêneros alimentícios para confecção das refeições (carne, verduras, legumes, arroz, feijão, frutas, etc.), conforme cardápio estabelecido
Embalagens	Marmitex de isopor, kits descartáveis (garfo e faca), sacolas para acondicionamento
Mão de obra	Cozinheiros, auxiliares de cozinha, nutricionista, ajudantes gerais, encargos sociais e trabalhistas
Utensílios e equipamentos	Panelas, facas, bacias, peneiras, fogões, refrigeradores e demais materiais necessários
Logística	Transporte dos insumos e das refeições prontas até os locais de distribuição
Despesas administrativas	Custos indiretos da contratada para execução do serviço
Tributos	Impostos, taxas e contribuições incidentes sobre o objeto
Margem de lucro	Remuneração da contratada

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Art. 18, § 1º, VII, da Lei Federal nº 14.133/2021



A descrição da solução como um todo é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo compreender o conjunto de todos os elementos (bens, serviços e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam à necessidade que ocasionou a contratação.

A solução deve ser descrita de forma detalhada, com todas as especificações necessárias para garantir a qualidade da contratação, considerado todo o ciclo de vida do objeto. É importante apresentar a solução como um todo para assegurar o pleno entendimento acerca do objeto e da finalidade da contratação pelos potenciais fornecedores e demais partes interessadas (sociedade, órgãos de controle, etc.).

7.1. Descrição Geral da Solução

A solução proposta para atender à necessidade identificada consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de confecção, acondicionamento e distribuição de refeições prontas (marmitas), destinadas ao atendimento da população atingida por enchentes decorrentes do fenômeno climático El Niño, em situação de calamidade pública no Estado de Santa Catarina.

A solução, considerada como um todo, abrange não apenas a confecção das refeições em si, mas todo o conjunto de elementos necessários para que o serviço seja prestado com qualidade, segurança alimentar, celeridade e eficiência, incluindo:

- a) Preparo das refeições: confecção diária de almoço e jantar, observando rigorosamente o cardápio previamente estabelecido pela Administração, com padrões nutricionais e de qualidade definidos;
- b) Fornecimento de insumos e gêneros alimentícios: aquisição, armazenamento e utilização de todos os alimentos necessários ao preparo das refeições, com produtos frescos, em plena validade e de primeira qualidade;
- c) Embalagens e acondicionamento: fornecimento de marmitex de isopor, kits de talheres descartáveis (garfo e faca) e sacolas para acondicionamento e entrega das refeições, garantindo a integridade higiênico-sanitária e a praticidade da distribuição;
- d) Utensílios e equipamentos: disponibilização de todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à confecção das refeições nos locais de execução (panelas, facas, bacias, peneiras, fogões, refrigeradores, etc.);
- e) Mão de obra especializada: disponibilização de equipe técnica qualificada, incluindo nutricionista responsável (com inscrição no



- CRN), cozinheiros, auxiliares de cozinha e ajudantes gerais, todos capacitados em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- f) Logística de distribuição: transporte e entrega das refeições prontas para distribuição à população afetada, nos horários e locais determinados pela Administração;
 - g) Gestão da qualidade e segurança alimentar: observância rigorosa das normas da Vigilância Sanitária (RDC ANVISA nº 216/2004), manutenção de registros de controle de temperatura, higienização e demais boas práticas de fabricação;
 - h) Adequação ambiental: observância de critérios de sustentabilidade, com destinação adequada de resíduos e óleo de cozinha usado.

A solução será executada em 3 (três) espaços físicos distintos, previamente definidos pela Administração (Centro de Educação Infantil Expedicionário Augusto Bosco, Centro de Educação Infantil Ruth Schroeder Ohf e Sede dos Servidores Públicos Municipais), nos quais a contratada instalará estruturas temporárias de cozinha para a confecção das refeições.

7.2. Componentes da Solução

A solução como um todo é composta pelos seguintes elementos inter-relacionados e interdependentes, cuja integração é essencial para o atendimento da necessidade pública:

Item	Descrição	Quantidade	Fornecimento
Gêneros alimentícios	Carnes (bovina, suína, frango), arroz, feijão, massas, legumes, verduras, frutas, temperos naturais, óleos, etc.	Conforme cardápio e demanda diária	A cargo da contratada
Marmitex de isopor	Embalagens descartáveis para acondicionamento individual das refeições	120.000 unidades	A cargo da contratada
Kits descartáveis	Garfo e faca descartáveis por refeição	120.000 unidades	A cargo da contratada
Sacolas	Para	24.000 unidades	A cargo da



	acondicionamento e entrega das marmitas		contratada
Utensílios de cozinha	Panelas, facas, bacias, peneiras, tábuas de corte, recipientes, etc.	Conforme necessidade operacional	A cargo da contratada
Equipamentos	Fogões industriais (ou equivalentes), refrigeradores para armazenamento de insumos	Conforme necessidade operacional	A cargo da contratada

Item	Descrição	Periodicidade	Responsabilidade
Preparo das refeições	Confeção diária de almoço e jantar conforme cardápio estabelecido	Diária (30 dias)	Contratada
Confeção diária de almoço e jantar conforme cardápio estabelecido	Embalagem das refeições em marmiteix de isopor com kits descartáveis	Diária	Contratada
Distribuição	Entrega das refeições prontas para distribuição à população	Diária	Contratada
Higienização	Limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e superfícies	Diária	Contratada
Gestão nutricional	Elaboração e acompanhamento do cardápio por nutricionista	Contínua	Contratada
Controle de qualidade	Registro de temperaturas, fichas técnicas e	Contínua	Contratada



	boas práticas		
Gerenciamento de resíduos	Destinação adequada de resíduos sólidos e óleo de cozinha usado	Contínua	Contratada

7.3. Ciclo de Vida do Objeto

Considerando todo o ciclo de vida do objeto, a solução contempla:

Fase	Descrição	Periodicidade
Planejamento	Definição do cardápio, quantitativos e cronograma	Pré-execução
Aquisição de insumos	Compra de gêneros alimentícios e materiais	Diária/semanal
Preparo	Confeção das refeições	Diária
Acondicionamento	Embalagem e preparação para distribuição	Diária
Distribuição	Entrega das refeições à população	Diária
Consumo	Utilização das refeições pelos beneficiários	Diária
Pós-consumo	Destinação adequada de resíduos e embalagens	Diária

8. PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Art. 18, § 1º, VIII, da Lei Federal nº 14.133/2021

A análise do parcelamento ou não da contratação é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo demonstrar a viabilidade técnica e a vantajosidade econômica da opção adotada pela Administração.

O parcelamento consiste em dividir a solução em itens ou os itens em lotes, em que cada parte será um objeto de licitação autônomo, a ser licitado ou adjudicado separadamente. O objetivo do parcelamento é ampliar a competição



com vistas à economicidade, devendo ser realizado desde que seja tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

8.1. Análise quanto ao Parcelamento

Para avaliar a conveniência do parcelamento da presente contratação, a equipe de planejamento deve responder às seguintes perguntas orientadoras, conforme recomendações do TCU:

Questão	Análise	Resposta
1. É tecnicamente viável dividir a solução?	A solução consiste na confecção, acondicionamento e distribuição de refeições prontas, atividades interdependentes e que exigem coordenação centralizada para garantir qualidade e segurança alimentar. A divisão da solução em partes autônomas (ex.: fornecimento de insumos, preparo das refeições, fornecimento de embalagens, logística) inviabilizaria a responsabilidade única pela qualidade final do produto, além de comprometer a rastreabilidade e o controle sanitário.	Não
2. É economicamente viável dividir a solução?	O parcelamento da solução implicaria em múltiplas licitações, multiplicidade de contratos e custos administrativos adicionais de gestão e fiscalização. Além disso, a perda de economia de escala elevaria o custo unitário de cada refeição.	Não
3. Não há perda de escala ao dividir a solução?	A contratação unificada de 120.000 refeições confere poder de negociação e economia de escala, permitindo a obtenção de preços mais competitivos. O parcelamento reduziria o volume de cada contratação, elevando os custos unitários.	Não (haveria perda de escala)
4. Há melhor aproveitamento do	O mercado de serviços de alimentação coletiva é composto por	Não



mercado e ampliação da competitividade ao dividir a solução?	empresas de médio e grande porte, com capacidade para executar a totalidade do objeto. Não se vislumbra que o parcelamento ampliaria a competitividade, uma vez que o objeto é comum e há pluralidade de fornecedores aptos a contratar com a Administração. O parcelamento, ao contrário, poderia desestimular a participação de empresas especializadas que preferem contratos de maior vulto.	
--	--	--

Diante das respostas acima, verifica-se que a solução não comporta parcelamento, por ausência de viabilidade técnica e econômica.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Art. 18, § 1º, IX, da Lei Federal nº 14.133/2021

O demonstrativo dos resultados pretendidos é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo explicitar os benefícios diretos e indiretos que a Administração almeja com a contratação, em termos de economicidade, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

Trata-se de esclarecer quais serão os benefícios diretos esperados com a contratação, que justifiquem o dispêndio envolvido. Os resultados pretendidos indicam os parâmetros que serão utilizados pela Administração para avaliar se a contratação atingiu seus objetivos, ou seja, se atendeu adequadamente à necessidade que a originou.

9.1. Resultados Esperados

A presente contratação visa à obtenção de resultados que se desdobram em benefícios diretos e indiretos, conforme detalhado a seguir:

Resultados Diretos (Efetividade)		
Resultado Esperado	Descrição	Indicador de Mensuração
Atendimento alimentar à população	Garantir o fornecimento de refeições prontas (almoço	Número de refeições distribuídas / Número de



atingida	e jantar) à população desabrigada em decorrência das enchentes	refeições programadas (meta: 100%)
Cobertura integral da demanda	Atender 2.000 pessoas/dia durante o período de 30 dias de calamidade	Percentual da população-alvo atendida (meta: 100%)
Qualidade nutricional das refeições	Assegurar que as refeições contenham os nutrientes essenciais, com peso mínimo e composição balanceada	Conformidade com o cardápio e com os padrões nutricionais estabelecidos (meta: $\geq 95\%$)
Segurança alimentar e sanitária	Garantir que as refeições sejam preparadas e acondicionadas em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária	Ausência de ocorrências sanitárias e de toxinfecções alimentares (meta: zero ocorrências)
Tempestividade na distribuição	Entregar as refeições nos horários estabelecidos (almoço e jantar)	Cumprimento dos prazos de entrega (meta: $\geq 98\%$)

Resultados Indiretos (Eficácia e Impacto Social)		
Resultado Esperado	Descrição	Indicador de Mensuração
Preservação da vida e da saúde	Prevenir quadros de desnutrição, doenças associadas à fome e agravamento de condições de saúde preexistentes	Redução de ocorrências de desnutrição e doenças relacionadas à alimentação inadequada na população afetada
Dignidade da pessoa humana	Assegurar à população vulnerável o acesso a uma alimentação adequada, em condições de higiene e qualidade	Satisfação dos usuários (a ser aferida por pesquisa)
Desoneração do sistema de saúde	Evitar a sobrecarga do sistema público de saúde com internações e atendimentos decorrentes de desnutrição ou doenças associadas	Redução de demanda por atendimentos de saúde relacionados à falta de alimentação



Fortalecimento da assistência social	Integrar a resposta do poder público à calamidade, demonstrando efetividade na proteção social	Percepção da população e da mídia sobre a atuação do poder público
Preparação para futuros eventos	Criar mecanismos e aprendizado institucional para respostas mais rápidas e eficientes em futuras situações de calamidade	Elaboração de relatório final com lições aprendidas e recomendações

9.2. Alinhamento com o Interesse Público

A presente contratação está plenamente alinhada com o interesse público primário, nos seguintes termos:

Proteção à Vida e à Saúde

A Constituição Federal estabelece, em seu art. 5º, caput, que a vida é um direito fundamental, e, em seu art. 6º, que a alimentação é um direito social. Em situações de calamidade pública, a omissão do poder público na garantia desses direitos fundamentais configura violação direta ao interesse público primário.

A contratação visa assegurar que a população atingida pelas enchentes tenha acesso a refeições adequadas, preservando sua saúde e dignidade.

Princípio da Dignidade da Pessoa Humana (CF, art. 1º, III)

O fornecimento de alimentação em situações de vulnerabilidade extrema é expressão concreta do princípio da dignidade da pessoa humana, garantindo à população desabrigada condições mínimas de subsistência.

Princípio da Eficiência (CF, art. 37; Lei nº 14.133/2021, art. 5º)

A atuação preventiva e planejada da Administração, antecipando-se à calamidade pública, demonstra observância ao princípio da eficiência, evitando que a resposta do poder público seja tardia e ineficaz.



Princípio da Moralidade e do Interesse Público (Lei nº 14.133/2021, art. 5º)

A contratação, realizada por meio de procedimento licitatório transparente e competitivo (pregão eletrônico), com ampla publicidade e observância dos princípios da legalidade, impessoalidade e moralidade, assegura que os recursos públicos sejam aplicados de forma legítima e em benefício da coletividade.

9.3. Alinhamento com Políticas Públicas

A contratação está alinhada com as seguintes políticas públicas:

Política Pública	Alinhamento
Política Nacional de Assistência Social (PNAS)	Atendimento à população em situação de vulnerabilidade social decorrente de calamidade pública
Política Nacional de Alimentação e Nutrição	Garantia do direito humano à alimentação adequada
Defesa Civil	Ações preventivas e de resposta a desastres naturais

9.4. Conclusão

Os resultados pretendidos com a presente contratação convergem para a eficiência administrativa, a racionalização do uso dos recursos e a efetiva proteção da população em situação de vulnerabilidade. A solução proposta:

- I. Atende ao interesse público primário, ao garantir a proteção à vida, à saúde e à dignidade da população atingida por enchentes;
- II. Promove economicidade, mediante a utilização do Sistema de Registro de Preços, da economia de escala e da contratação unificada;
- III. Garante eficiência no uso dos recursos humanos, materiais e financeiros, por meio de planejamento adequado, exigência de mão de obra qualificada e procedimento licitatório competitivo;
- IV. Permite a avaliação da contratação ao final, por meio dos indicadores estabelecidos, conforme previsto no relatório final da contratação (art. 174, § 3º, VI, "d", da Lei nº 14.133/2021).



10. PROVIDÊNCIAS ADMINISTRATIVAS PRÉVIAS

Art. 18, § 1º, X, da Lei Federal nº 14.133/2021

As providências administrativas prévias são elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso X do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo contemplar todas as medidas que a Administração precisa tomar para viabilizar a execução contratual, a serem concluídas antes de iniciada a execução do contrato.

Trata-se de identificar, de forma sintética, as ações preparatórias necessárias para que, uma vez celebrado o contrato, não haja óbices à sua imediata execução, garantindo a tempestividade e a eficiência da resposta à situação de calamidade pública.

10.1. Providências Organizacionais e de Gestão Interna

Providência	Descrição	Responsável	Prazo
Designação da equipe de fiscalização	Nomear gestor e fiscais do contrato (titular e suplentes), com atribuições definidas e capacitação adequada para o acompanhamento da execução	Secretaria responsável	Antes da divulgação do edital
Definição dos fluxos de comunicação	Estabelecer canais oficiais de comunicação entre a Administração e a contratada, bem como os procedimentos para solicitações, notificações e relatórios	Gestor do contrato	Antes da assinatura do contrato
Capacitação de servidores	Promover capacitação dos servidores envolvidos na fiscalização e gestão contratual, especialmente quanto às normas sanitárias e aos procedimentos de recebimento e medição	Secretaria de Administração / RH	Antes do início da execução
Alinhamento intersetorial	Promover reuniões entre as secretarias envolvidas (Assistência Social, Saúde, Defesa Civil, Administração) para alinhamento de expectativas e fluxos	Coordenação do processo	Antes da divulgação do edital



	operacionais		
--	--------------	--	--

10.2. Providências Documentais e de Habilitação

Providência	Descrição	Responsável	Prazo
Elaboração do Edital e anexos	Confeccionar o instrumento convocatório, com base no ETP e no Termo de Referência, contemplando todas as especificações técnicas, requisitos de habilitação, critérios de julgamento e sanções	Comissão de Licitação / Setor de Compras	Após aprovação do ETP
Consulta ao PNCP	Verificar no Portal Nacional de Contratações Públicas a existência de atas de registro de preços vigentes para o mesmo objeto, com vistas a eventual adesão, nos termos do art. 86 da Lei nº 14.133/2021	Setor de Compras	Antes da divulgação do edital
Publicidade do edital	Publicar o aviso de licitação no Diário Oficial, no PNCP e nos demais meios previstos em lei	Setor de Compras	Conforme prazos legais
Disponibilização orçamentária	Assegurar a reserva orçamentária ou a indicação da dotação orçamentária para fazer face à despesa, nos termos do art. 18, § 1º, VI, da Lei nº 14.133/2021	Secretaria de Finanças	Antes da assinatura do contrato

10.3. Providências de Infraestrutura e Logística

Providência	Descrição	Responsável	Prazo
Vistoria dos locais de execução	Realizar vistoria nos 3 (três) espaços físicos onde a contratada instalará as	Secretaria de Educação / Secretaria de	Antes da divulgação do edital





	estruturas temporárias de cozinha (CEI Expedicionário Augusto Bosco, CEI Ruth Schroeder Ohf e Sede dos Servidores Públicos Municipais), verificando condições de acesso, segurança, disponibilidade de água, energia elétrica e ventilação	Administração	
Adequação dos espaços físicos	Promover as adaptações necessárias nos locais de execução para recebimento das estruturas temporárias de cozinha, incluindo, se necessário, adequações elétricas, hidráulicas e de saneamento	Secretaria de Obras / Secretaria de Administração	Antes do início da execução
Garantia de acesso	Assegurar o livre acesso da contratada e de seus empregados aos locais de execução, nos horários necessários ao preparo das refeições	Secretaria de Educação / Secretaria de Administração	Antes do início da execução
Disponibilização de áreas para resíduos	Definir áreas para destinação temporária de resíduos sólidos e óleo de cozinha usado, em conformidade com as normas ambientais	Secretaria de Meio Ambiente / Secretaria de Administração	Antes do início da execução

10.4. Providências de Fiscalização e Controle

Providência	Descrição	Responsável	Prazo
Elaboração do plano de fiscalização	Definir os procedimentos de fiscalização, os critérios de medição, os indicadores de desempenho e as rotinas de verificação in loco	Gestor e fiscais do contrato	Antes da assinatura do contrato



Definição dos critérios de recebimento	Estabelecer os procedimentos para recebimento provisório e definitivo do objeto, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021	Gestor e fiscais do contrato	Antes da assinatura do contrato
Preparação de instrumentos de medição	Disponibilizar formulários, checklists e demais instrumentos para registro das ocorrências e medição dos serviços	Gestor do contrato	Antes do início da execução
Articulação com Vigilância Sanitária	Estabelecer contato com a Vigilância Sanitária Municipal para alinhamento de orientações e eventuais fiscalizações durante a execução	Secretaria de Saúde	Antes do início da execução

10.5. Providências Orçamentárias e Financeiras

Providência	Descrição	Responsável	Prazo
Garantia de dotação orçamentária	Verificar e assegurar a existência de dotação orçamentária específica ou a possibilidade de adequação orçamentária (suplementação/remanejamento) para fazer face à despesa estimada de R\$ 2.524.800,00	Secretaria de Finanças / Planejamento	Antes da assinatura do contrato
Empenho da despesa	Realizar o empenho prévio da despesa, nos termos da Lei nº 4.320/1964, para garantir a reserva de recursos	Secretaria de Finanças	Antes da assinatura do contrato
Definição da forma de pagamento	Estabelecer os procedimentos para liquidação e pagamento, incluindo prazos, documentos exigíveis e fluxo de aprovação	Secretaria de Finanças / Gestor do contrato	Antes da assinatura do contrato



10.6. Providências Específicas para a Situação de Calamidade Pública

Providência	Justificativa
Monitoramento do fenômeno climático	Acompanhamento contínuo das previsões meteorológicas e dos alertas da Defesa Civil para acionamento tempestivo do contrato
Plano de contingência	Elaboração de plano para eventual ampliação da demanda (aumento do número de abrigos ou de pessoas atendidas), com previsão de acionamento de fornecedores do cadastro de reserva
Comunicação com a Defesa Civil	Estabelecimento de fluxo de comunicação com a Defesa Civil Estadual e Municipal para alinhamento das ações e atualização dos dados sobre a população atingida
Preparação de abrigos temporários	Assegurar que os locais de execução estejam aptos a receber a população desabrigada, com condições mínimas de salubridade e segurança

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Art. 18, § 1º, XI, da Lei Federal nº 14.133/2021

A análise das contratações correlatas e/ou interdependentes é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso XI do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo identificar todas as contratações planejadas, em andamento ou já realizadas pela organização que possam impactar a solução escolhida ou serem por ela impactadas.

Para a correta análise do presente item, faz-se necessário distinguir os conceitos de contratações correlatas e interdependentes:

Tipo	Conceito
Contratações Correlatas	Aquelas cujos objetos são similares ou complementares aos que serão demandados pela nova solução
Contratações Interdependentes	Aquelas que são pré-requisitos para o sucesso da nova solução, ou contratações cujo sucesso depende da solução ora examinada



11.1. Identificação das Contratações Correlatas

Com base na análise da solução escolhida, foram identificadas as seguintes contratações correlatas:

Contratação Correlata	Relação com o Objeto	Status
Fornecimento de gêneros alimentícios	Embora a contratada seja responsável pela aquisição dos insumos, eventual contratação de fornecimento de alimentos por outros órgãos pode impactar a disponibilidade e os preços de mercado	Não planejada
Aquisição de embalagens descartáveis	A contratada fornecerá as marmitex de isopor, kits e sacolas, sendo esta uma atividade-meio correlata à confecção das refeições	Incluída no objeto
Serviços de transporte/logística	A contratada será responsável pela entrega das refeições, sendo a logística parte integrante da solução	Incluída no objeto
Serviços de limpeza e conservação	A contratada será responsável pela higienização dos espaços e utensílios utilizados	Incluída no objeto

Não se identificam contratações correlatas em andamento ou planejadas que impactem a solução ora examinada, uma vez que todos os elementos necessários à execução (insumos, embalagens, logística, higienização) foram agregados ao objeto único da contratação, conforme justificado no capítulo 8 (Parcelamento ou não da contratação).

11.2. Identificação das Contratações Interdependentes

Com base na análise da solução escolhida, foram identificadas as seguintes contratações interdependentes:

Contratação Correlata	Relação com o Objeto	Status
-----------------------	----------------------	--------



Fornecimento de água e energia elétrica	Os locais de execução (CEIs e Sede dos Servidores Públicos) devem dispor de água potável e energia elétrica em quantidade e qualidade suficientes para o preparo das refeições	Garantido pela Administração (infraestrutura existente)
Manutenção predial dos locais de execução	Os espaços físicos devem estar em condições adequadas de uso, com instalações hidráulicas, elétricas e sanitárias funcionando	A cargo da Administração (manutenção ordinária)
Serviços de coleta de resíduos	A destinação adequada de resíduos sólidos e óleo de cozinha usado depende da disponibilidade de serviço de coleta regular ou de empresas de reciclagem	A cargo da Administração / contratada
Fiscalização sanitária	A atuação da Vigilância Sanitária é necessária para garantir a conformidade das refeições com as normas vigentes	A cargo do poder público (órgão de controle)
Atuação da Defesa Civil	A identificação da população a ser atendida e a definição dos abrigos dependem das informações e da coordenação da Defesa Civil	A cargo da Defesa Civil Estadual/Municipal

As contratações interdependentes identificadas não dependem de novos procedimentos licitatórios, uma vez que se referem a serviços e infraestrutura já disponíveis ou de responsabilidade de órgãos públicos. Contudo, é fundamental que a Administração adote as providências necessárias para garantir que esses elementos estejam disponíveis no momento da execução contratual.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Art. 18, § 1º, XII, da Lei Federal nº 14.133/2021

A descrição de possíveis impactos ambientais é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo considerar todo o ciclo de vida do objeto a ser contratado e



indicar as medidas que poderão ser tomadas para minimizar os impactos identificados.

O desenvolvimento nacional sustentável é um dos princípios a observar na aplicação da Lei nº 14.133/2021, razão pela qual a análise ambiental deve ser inserida desde a fase preparatória da contratação.

12.1. Possíveis Impactos Ambientais

Considerando todo o ciclo de vida do objeto (aquisição de insumos, preparo das refeições, acondicionamento, distribuição e pós-consumo), foram identificados os seguintes impactos ambientais:

Fase do Ciclo de Vida	Impacto Ambiental	Natureza	Intensidade
Aquisição de insumos	Consumo de recursos naturais (água, solo, energia) para produção de alimentos	Direto	Moderada
Preparo das refeições	Consumo de água e energia elétrica; geração de resíduos orgânicos (cascas, aparas, restos de alimentos)	Direto	Moderada
Acondicionamento	Geração de resíduos sólidos (marmitex de isopor, embalagens plásticas, kits descartáveis)	Direto	Elevada
Distribuição	Emissão de gases de efeito estufa (transporte)	Indireto	Baixa
Pós-consumo	Descarte inadequado de embalagens e resíduos orgânicos; contaminação do solo e da água	Direto	Moderada e Elevada

O impacto ambiental mais significativo da presente contratação é a geração de grande quantidade de resíduos sólidos, especialmente:

- Marmitex de isopor: embalagens descartáveis que, se não destinadas adequadamente, contribuem para a poluição ambiental;
- Kits descartáveis (garfo e faca): resíduos plásticos de difícil decomposição;
- Sacolas plásticas: utilizadas para acondicionamento e entrega das refeições;



- Resíduos orgânicos: cascas, aparas e restos de alimentos gerados durante o preparo.
- Água: utilizada no preparo dos alimentos, na higienização de utensílios e na limpeza dos espaços;
- Energia elétrica: utilizada para cocção, refrigeração de insumos e iluminação;
- Insumos alimentícios: provenientes de atividades agrícolas e pecuárias que impactam o meio ambiente.
- Gases de efeito estufa: decorrentes do transporte de insumos e da distribuição das refeições prontas;
- Óleo de cozinha usado: se descartado inadequadamente, pode contaminar o solo e os recursos hídricos.

12.2. Medidas Mitigadoras e Boas Práticas Ambientais

Para minimizar os impactos ambientais identificados, a Administração adotará as seguintes medidas:

Critério	Descrição	Fundamento
Gerenciamento de resíduos	Implantação de sistema de segregação e destinação adequada dos resíduos sólidos gerados (orgânicos e recicláveis)	Decreto nº 7.746/2012
Destinação de óleo de cozinha usado	Armazenamento em recipientes adequados e destinação a empresas de reciclagem ou reutilização, vedado o descarte em redes de esgoto ou solo	Decreto nº 7.746/2012
Aproveitamento integral de alimentos	Adoção de práticas que minimizem o desperdício de alimentos (aproveitamento de partes não convencionais de vegetais)	Decreto nº 7.746/2012
Eficiência no uso de recursos	Adoção de medidas para redução do consumo de água e energia elétrica durante o preparo das refeições	Decreto nº 7.746/2012



Embalagens sustentáveis	Utilização de embalagens com menor impacto ambiental, quando tecnicamente viável e compatível com a segurança sanitária	Decreto nº 7.746/2012
-------------------------	---	-----------------------

A contratada deverá observar a logística reversa para a reciclagem e descarte adequado de bens e resíduos, especialmente:

- Embalagens (marmitex, sacolas, plásticos): deverão ser segregadas e encaminhadas para reciclagem;
- Óleo de cozinha usado: deverá ser armazenado e destinado a empresas credenciadas para reciclagem (produção de biodiesel, sabão, etc.);
- Resíduos orgânicos: deverão ser destinados para compostagem ou para a coleta regular de resíduos, observadas as normas municipais.

12.3. Conclusão

A presente contratação, embora inevitavelmente gere impactos ambientais (especialmente pela geração de resíduos sólidos), contempla medidas mitigadoras que permitem minimizar esses efeitos, em conformidade com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei nº 14.133/2021.

As medidas de sustentabilidade serão exigidas da contratada e constarão expressamente no Termo de Referência e no edital, de modo que os potenciais licitantes considerem essas responsabilidades na elaboração de suas propostas.

Não se vislumbra a necessidade de licenciamento ambiental para a presente contratação, uma vez que não se trata de obra ou empreendimento potencialmente poluidor do meio ambiente, nos termos das Resoluções CONAMA nº 1/1986 e 237/1997.

13. POSICIONAMENTO QUANTO A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Art. 18, § 1º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021

O posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação é elemento obrigatório do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, devendo consolidar a análise de todos os elementos anteriores e concluir pela viabilidade ou não da contratação para o atendimento da necessidade pública identificada.



13.1. Síntese da Necessidade e da Solução Proposta

O Estado de Santa Catarina, em razão da previsão de ocorrência do fenômeno climático El Niño, encontra-se em estado de alerta para eventos de chuvas intensas e enchentes que podem atingir a população em situação de vulnerabilidade. A eventual deflagração de calamidade pública exige a pronta e adequada resposta do poder público para assegurar a dignidade da pessoa humana e a proteção da vida e da saúde dos cidadãos afetados.

A necessidade de alimentação da população atingida por enchentes consiste em garantir o fornecimento de refeições prontas e adequadamente acondicionadas para distribuição imediata às famílias desabrigadas, pessoas em abrigos temporários e equipes de resgate e assistência, assegurando-lhes nutrição básica durante o período de emergência.

A solução consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de confecção, acondicionamento e distribuição de refeições prontas (marmitas), destinadas ao atendimento de 2.000 (duas mil) pessoas/dia, durante 30 (trinta) dias consecutivos, totalizando 120.000 (cento e vinte mil) refeições (almoço e jantar).

A solução abrange todos os elementos necessários à execução do serviço, incluindo:

- Preparo das refeições conforme cardápio estabelecido;
- Fornecimento de insumos e gêneros alimentícios;
- Fornecimento de marmitex de isopor, kits de talheres descartáveis e sacolas;
- Disponibilização de utensílios e equipamentos;
- Mão de obra especializada (nutricionista, cozinheiros, auxiliares);
- Logística de distribuição;
- Gestão da qualidade e segurança alimentar;
- Observância de critérios de sustentabilidade.

12.2. Matriz de Riscos da Não Contratação

A não realização da presente contratação ou a sua realização de forma inadequada acarretaria os seguintes riscos:

Risco	Probabilidade	Impacto	Nível de Risco
Desabastecimento alimentar da população atingida	Alta	Extremo	Crítico



Agravamento de condições de saúde da população vulnerável	Alta	Extremo	Crítico
Sobrecarga do sistema de saúde	Média	Alto	Alto
Ações judiciais por omissão do poder público	Média	Alto	Alto
Danos à imagem institucional	Alta	Médio	Alto
Desperdício de recursos públicos (contratação emergencial tardia)	Média	Médio	Médio

12.3. Posicionamento Conclusivo

Diante da análise de todos os elementos que compõem o presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela adequação e viabilidade da contratação para o atendimento da necessidade pública identificada, com fundamento nos seguintes pilares:

Pilar	Fundamento
Interesse Público Primário	A contratação visa garantir a proteção à vida, à saúde e à dignidade da população atingida por enchentes, em conformidade com os arts. 1º, III; 5º, caput; e 6º da Constituição Federal
Eficiência Administrativa	A solução proposta é tecnicamente adequada, economicamente viável e ambientalmente sustentável, permitindo resposta tempestiva e eficaz à calamidade pública
Economicidade	O valor estimado (R\$ 21,04/refeição) é compatível com o mercado; a utilização do pregão eletrônico e do Sistema de Registro de Preços assegura a obtenção da proposta mais vantajosa
Segurança Jurídica	A contratação observa integralmente os requisitos da Lei nº 14.133/2021, incluindo a elaboração do ETP com todos os elementos do art. 18, § 1º



Sustentabilidade	A contratação contempla critérios de sustentabilidade e medidas mitigadoras dos impactos ambientais identificados
Prevenção de Riscos	A contratação preventiva evita riscos críticos associados à omissão ou à contratação tardia

12.4. Recomendações Finais

Recomenda-se à Autoridade Competente:

1. Aprovar o presente Estudo Técnico Preliminar, com fundamento na conclusão pela adequação e viabilidade da contratação;
2. Autorizar a continuidade do processo para a elaboração do Termo de Referência e do Edital, na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços;
3. Determinar a reserva orçamentária necessária para fazer face à despesa estimada de R\$ 2.524.800,00 (dois milhões, quinhentos e vinte e quatro mil e oitocentos reais) , observada a disponibilidade de créditos orçamentários;
4. Designar a equipe de fiscalização para acompanhamento da execução contratual, nos termos do art. 7º da Lei nº 14.133/2021;
5. Adotar as providências administrativas prévias elencadas no capítulo 10 deste ETP, especialmente a vistoria e adequação dos locais de execução e a articulação com a Defesa Civil e a Vigilância Sanitária.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2026/FMAS

ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº .../2026

Pregão Eletrônico nº 019/2026/FMAS

Aos ... dias do mês de ... do ano de dois mil e vinte e cinco, o MUNICÍPIO DE RIO DO SUL, pessoa jurídica de direito público, situado na Praça 25 de Julho, nº 01, bairro Centro, na cidade de Rio do Sul/SC, inscrito no CNPJ nº 83.102.574/0001-06, abaixo assinado, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico nº 019/2026/FMAS, RESOLVE registrar os preços oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas no referido certame. Presentes às seguintes empresas:

Participantes Presentes	CPF/CNPJ

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem como objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no preparo, acondicionamento e distribuição de refeições (marmitas), destinadas ao atendimento da população atingida no caso de eventos climáticos extremos, em situação de calamidade pública, no município de Rio do Sul/SC, de acordo com as quantidades estimadas e especificações seguintes:

Item	Qtd	Unidade	Especificação	Marca/Modelo	Valor Unitário	Valor Total

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços é válida até o dia xx/xx/xxxx (máximo de 12 meses), a contar da sua assinatura.

2.2. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado, por 12 meses, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

2.2.1. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



3.1. A presente Ata de Registro de Preços será utilizada pelo MUNICÍPIO DE RIO DO SUL, que será o órgão gerenciador da presente Ata.

3.1.1. Além do gerenciador, são órgãos/entidades participantes do registro de preços:

- 3.1.1.1. Fundo Municipal de Saúde de Rio do Sul;
- 3.1.1.2. Fundo Municipal de Assistência Social de Rio do Sul;
- 3.1.1.3. Fundação Municipal de Desportos de Rio do Sul;
- 3.1.1.4. Fundação Cultural de Rio do Sul;
- 3.1.1.5. Instituto de Previdência Social dos Servidores Públicos de Rio do Sul;
- 3.1.1.6. 15º Batalhão de Bombeiros Militar de Rio do Sul;
- 3.1.1.7. 07ª Delegacia Regional de Polícia de Rio do Sul.

3.2. O valor ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o relacionado na Cláusula Primeira, de acordo com a respectiva classificação no **Pregão Eletrônico nº 019/2026/FMAS**.

3.3. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as cláusulas e condições constantes do Edital de **Pregão Eletrônico nº 019/2026/FMAS** e seus Anexos, que a precederam e integram o presente instrumento de compromisso.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E PAGAMENTO

4.1. As despesas decorrentes da presente Ata serão efetuadas à conta do seguinte recurso financeiro:

Dotação Orçamentária					
Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo

4.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do OBJETO e apresentação da respectiva nota fiscal.

4.3. O Município de Rio do Sul deduzirá quaisquer valores faturados indevidamente.

4.4. Para os casos de rejeição dos produtos e/ou serviços, será prorrogado automaticamente o atestado de recebimento proporcionalmente ao prazo de reposição, o que, consequentemente, provocará a prorrogação do pagamento da respectiva nota fiscal/fatura, sem qualquer ônus adicional para o Município.

4.5. Nenhum pagamento será efetuado ao Fornecedor enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

4.6. No caso de atraso pelo Município, os valores devidos ao Fornecedor serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização,



mediante aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE) de correção monetária.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. A execução do objeto propriamente dito ocorrerá durante o período de 30 (trinta) dias consecutivos em que perdurar o estado de calamidade pública, admitindo-se prorrogação conforme necessidade superveniente, observada a disponibilidade orçamentária, nos termos do contrato a ser firmado para a efetiva prestação do serviço.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o fornecedor que:

- a) der causa à inexecução parcial da ata;
- b) der causa à inexecução parcial da ata que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total da ata;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da ata;
- f) praticar ato fraudulento na execução da ata;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.2. Serão aplicadas ao fornecedor que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

6.2.1. **Advertência**, quando o fornecedor der causa à inexecução parcial da ata, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

6.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

6.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

6.3. Multa:

6.3.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;



6.3.2. compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da ata, no caso de inexecução total do objeto e demais transgressões elencadas no subitem 6.1.

6.4. A aplicação das sanções previstas nesta ata não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Município.

6.5. Todas as sanções previstas nesta ata poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

6.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Município ao fornecedor, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente.

6.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

6.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Fornecedor, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Órgão Gerenciador;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 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 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

6.12. A personalidade jurídica do fornecedor poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta ata 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o fornecedor, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.



6.13. O Município deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter 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 Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

6.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

6.15. Os débitos do Fornecedor para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes desta mesma Ata ou de outros contratos administrativos que o Fornecedor possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022, ou outra que vier a substituí-la.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO DOS PREÇOS

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contados a partir da data-base do orçamento estimado, em 16/07/2026.

7.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. O reajuste será precedido de solicitação do fornecedor, que deverá ser realizada por meio de protocolo digital, através do endereço eletrônico <https://riodosul.atende.net/autoatendimento/servicos/e-reajuste-de-precos>.

7.4. A concessão do reajuste de preços deverá ser autorizada pelo gestor da Unidade Demandante.

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

7.6. Quando o termo inicial do interregno de 12 (doze) meses coincidir com o primeiro dia do mês ou no caso de indisponibilidade do índice de reajuste pactuado, será aplicada a metodologia de recuo de mês e os reajustes subsequentes ocorrerão nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período.

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

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



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

7.10. Fica assegurado o direito a revisão dos preços avençados, sempre que houver desequilíbrio na equação econômico-financeira firmada, decorrente de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe.

7.11. A Administração terá por obrigação acompanhar, por meio do fiscal da Ata, em conjunto com o gestor da Unidade Demandante, auxiliados pela Divisão de Fiscalização de Contratos e Orçamentos, os preços registrados, agindo sempre que o desequilíbrio econômico-financeiro acarretar em ônus ao erário.

7.12. A Administração não agirá de ofício quando o resultado da revisão incorrer em benefício ao fornecedor.

7.13. O pedido de revisão deverá ser realizado por meio de protocolo digital, através do endereço eletrônico <https://riodosul.atende.net/autoatendimento/servicos/e-recomposicao-financeira>.

7.14. Os reajustes e revisões serão realizados por termo aditivo.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- 8.1.1. descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 8.1.2. não retirar a nota de empenho e ou autorização de fornecimento de compra no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 8.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- 8.1.4. tiver presentes razões de interesse público;
- 8.1.5. sofrer sanções impeditivas previstas em lei;
- 8.1.6. for declarado inidôneo ou impedido de licitar ou contratar com o Município de Rio do Sul, nos termos do artigo 156, inciso IV, da Lei Federal nº. 14.133, de 2021.

8.2. O cancelamento do registro de preços, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, serão formalizados por despacho da autoridade competente.

8.3. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- 8.3.1. por razão de interesse público; ou



8.3.2. a pedido do fornecedor, que deverá ser formalizado por meio de protocolo digital, através do endereço eletrônico <https://riodosul.atende.net/autoatendimento/servicos/e-desistenciacancelamento-de-fornecer-item-licitado>.

9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Fornecedor, de acordo com a presente ata e seus anexos.

9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas.

9.3. Notificar o Fornecedor, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução da ata e o cumprimento das obrigações pelo Fornecedor.

9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Efetuar o pagamento ao Fornecedor do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos na presente ata.

9.7. Aplicar ao Fornecedor as sanções previstas na lei e nesta ata.

9.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução da presente ata, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.8.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Fornecedor no prazo máximo de 1 (um) mês.

9.10. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Fornecedor com terceiros, ainda que vinculados à execução desta ata, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Fornecedor, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR



10.1. Cumprir todas as obrigações constantes desta ata e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

10.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

10.3. Comunicar ao Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

10.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da ata ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

10.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da ata, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Município, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.7. Entregar ao setor responsável pela fiscalização da ata, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Fornecedor; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

10.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Município e não poderá onerar o objeto da ata.

10.9. Comunicar ao fiscal da ata, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.10. Paralisar, por determinação do Município, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.11. Manter durante toda a vigência da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.



10.12. Cumprir, durante todo o período de execução da ata, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

10.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal da Ata, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

10.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata.

10.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da Ata, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Município.

10.17. Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

10.18. O Fornecedor informará na nota fiscal emitida, quando for o caso, o valor a ser retido a título de INSS, a base de cálculo, bem como a alíquota aplicada a esta base de cálculo.

10.19. O Fornecedor que fizer utilização do Regime Especial de Reintegração de Valores Tributários instituído pela Lei Federal Nº 12.546/2011, destacará na nota fiscal emitida, a alíquota, a base de cálculo e o valor a ser retido a título de INSS.

10.20. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10.21. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas desta Ata, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.22. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução desta ata.



10.23. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.24. Submeter previamente, por escrito, ao Município, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1. As Partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. Vinculam esta ata, independentemente de transcrição:

12.1.1. O Termo de Referência;

12.1.2. O Edital da Licitação;

12.1.3. A Proposta do Fornecedor;

12.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

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

12.3. Fica eleito o Foro da Comarca de Rio do Sul/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta ata que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Rio do Sul, xx de xxxxxxxx de 2026.

MUNICÍPIO DE RIO DO SUL

Manoel Arisoli Pereira

Órgão Gerenciador

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Fornecedor

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2026/FMAS

ANEXO III

**MINUTA DO CONTRATO Nº .../2026, QUE
CELEBRAM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE RIO
DO SUL E (PROPONENTE VENCEDOR)**

Pelo presente instrumento, de um lado, o **Município de Rio do Sul**, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.574/0001-06, com sede na Praça 25 de Julho, nº 01, Centro, na cidade de Rio do Sul/SC, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. MANOEL ARISOLI PEREIRA, doravante denominado CONTRATANTE, e de outro lado **(PropONENTE VENCEDOR)**, inscrito no CNPJ/MF sob nº, com sede na, nº, bairro, na cidade de, CEP, representada neste ato por seu (sócio administrador OU procurador), (nome), doravante denominado CONTRATADO, em observância às disposições da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente instrumento a contratação de empresa especializada no preparo, acondicionamento e distribuição de refeições (marmitas), destinadas ao atendimento da população atingida no caso de eventos climáticos extremos, em situação de calamidade pública, no município de Rio do Sul/SC de acordo com as quantidades e especificações seguintes:

Item	Qtd	Unidade	Especificação	Marca/Modelo	Valor Unitário	Valor Total

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. O Termo de Referência;
- 1.2.2. O Edital da Licitação;
- 1.2.3. A Proposta do Contratado;
- 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.



2.1.1. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, a critério da Administração, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento, na forma do artigo 111 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....).

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

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta dos seguintes itens orçamentários: 90.01.2025.3390.3007 e demais dotações conforme orçamento vigente.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, após a entrega do objeto ora licitado e apresentação da respectiva nota fiscal.

5.2. O Município de Rio do Sul deduzirá quaisquer valores faturados indevidamente.

5.3. Para os casos de rejeição dos produtos e/ou serviços, será prorrogado automaticamente o atestado de recebimento proporcionalmente ao prazo de reposição, o que, consequentemente, provocará a prorrogação do pagamento da respectiva nota fiscal/fatura, sem qualquer ônus adicional para o Contratante.

5.4. Nenhum pagamento será efetuado ao CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

5.5. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE) de correção monetária.



6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contados a partir da data-base do orçamento estimado, em 16/07/2026.

6.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice INPC (Índices Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. O reajuste será precedido de solicitação do contratado.

6.4. A concessão do reajuste de preços dos contratos deverá ser autorizada pelo gestor da Unidade Demandante.

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

6.6. Quando o termo inicial do interregno de 12 (doze) meses coincidir com o primeiro dia do mês ou no caso de indisponibilidade do índice de reajuste pactuado, será aplicada a metodologia de recuo de mês e os reajustes subsequentes ocorrerão nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período.

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

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

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

6.10. O reajuste será realizado por termo aditivo.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

7.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA – SUBCONTRATAÇÃO

8.1. É permitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:



8.1.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:

- 8.1.1.1. Preparo e confecção das refeições.
- 8.1.1.2. Responsabilidade técnica (nutricionista responsável).
- 8.1.1.3. Gestão da qualidade e segurança alimentar.

8.1.2. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:

- 8.1.2.1. Fornecimento de insumos (gêneros alimentícios, embalagens, utensílios descartáveis).
- 8.1.2.2. Serviços de logística e transporte (entrega das marmitas).

8.1.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

8.2. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

8.2.1. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

8.3. É 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 contratação 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

9.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

9.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

9.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;



9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

9.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

9.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

9.8.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

9.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

9.10. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

10.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

10.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;



10.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.7. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

10.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

10.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

10.10. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

10.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

10.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

10.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;



10.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

10.17. Cumprir integralmente, no que couber, as legislações atinentes ao ramo de atividade por ela desenvolvida, todas as normas, métodos e especificações da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária);

10.18. O Contratado informará na nota fiscal emitida, quando for o caso, o valor a ser retido a título de INSS, a base de cálculo, bem como a alíquota aplicada a esta base de cálculo.

10.19. O contratado que fizer utilização do Regime Especial de Reintegração de Valores Tributários instituído pela Lei Federal Nº 12.546/2011, destacará na nota fiscal emitida, a alíquota, a base de cálculo e o valor a ser retido a título de INSS.

10.20. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

10.21. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;

10.22. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

10.23. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

10.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

11.1. As Partes declaram estar cientes do inteiro teor da Lei n.º 13.709/2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”) e obrigam-se a observar e respeitar o dever de proteção de Dados Pessoais, inclusive nos meios digitais, no que diz respeito ao adequado Tratamento de tais dados, devendo ainda, se comprometer a cumprir todas as condições e obrigações dispostas na referida LGPD e demais leis aplicáveis.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

12.2.1. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

12.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.3. **Multa:**

12.3.1. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.3.2. compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto e demais transgressões previstas no subitem **11.1**.

12.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).



12.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, se houver, ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 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 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato 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, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.13. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter 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 Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).



12.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.15. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022, ou outra que vier a substituí-la.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

13.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

13.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.3.3. Indenizações e multas.

13.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES



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

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

15.2.1. Os acréscimos e supressões serão formalizados por meio de termo aditivo, na forma do art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Rio do Sul/SC para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Rio do Sul, xx de xxxxxxxx de 2026.

MUNICÍPIO DE RIO DO SUL

Manoel Arisoli Pereira

CONTRATANTE

(PROPONENTE VENCEDORA)

XXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 019/2026/FMAS

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr.(a) _____ DECLARA, sob as penas da Lei que, se vencedora da licitação, **na assinatura do contrato apresentará comprovação, nos termos do item 3 do Estudo Técnico Preliminar anexo ao Edital do Pregão 019/2026/FMAS**, de que:

- a) Possui pessoal técnico qualificado para a prestação dos serviços.
 - a.1) Apresentará ao fiscal do contrato a relação de nomes dos profissionais exigidos no subitem 3.5, bem como comprovação de que todos detêm a capacitação ou formação exigida.
- b) Possuirá os equipamentos e ferramental necessário para execução dos serviços, conforme item 7.2 do Estudo Técnico Preliminar;
 - a) Atende às normas de saúde e segurança, não havendo na empresa histórico de acidentes graves reincidentes sem adoção de medidas mitigadoras.
 - b) Disponibilizará equipe que permita cumprir os prazos de resposta exigidos no contrato.

_____, _____ de _____ de 2026.

(Assinatura do representante da empresa)